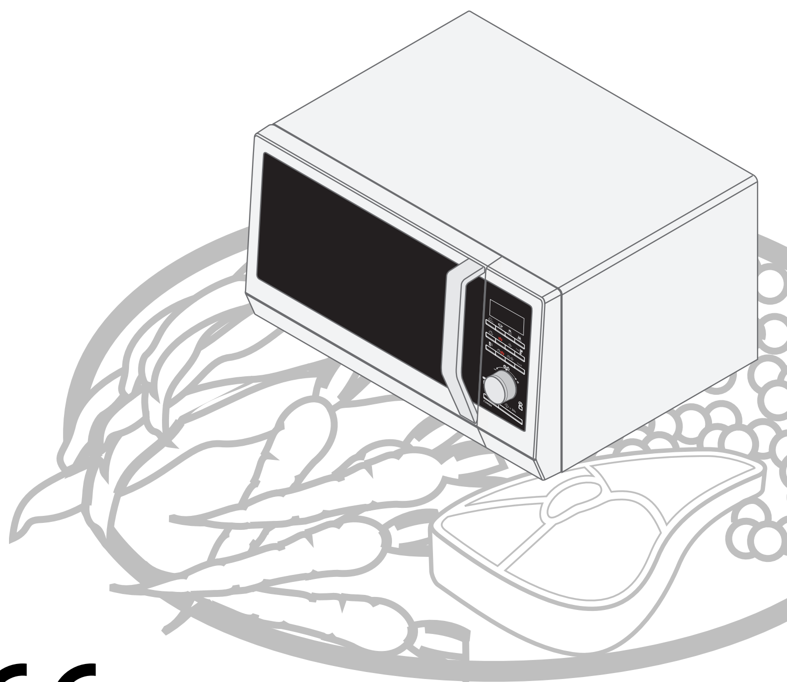
SAMSUNG

MIKROVLNNÁ TROUBA

Příručka spotřebitele a pokyny pro přípravu pokrmů

CE137N / CE137NM
CE137NE / CE137NEM

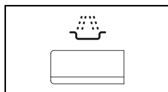
Údaje o vaření a pečení jsou pouze informativní.
Výrobek je určen pro domácí použití.
Záruka zaniká, pokud je přístroj používán jinak než v domácnosti, např. v průmyslu, pohostinství nebo k jiným obchodním účelům.



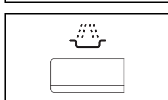


Stručné a přehledné pokyny

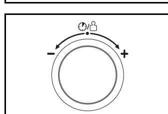
Chcete-li uvařit pokrm



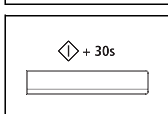
1. Vložte pokrm do trouby.
Stiskněte tlačítko **Mikrovlnný ohřev** ( ).



2. Tiskněte tlačítko **Mikrovlnný ohřev** ( ), dokud se nezobrazí požadovaná intenzita ohřevu.

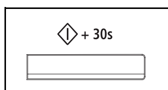


3. Dobu vaření zvolte otočením **voliče** podle potřeby.



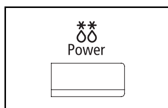
4. Stiskněte tlačítko **Start** ( ).
Výsledek: Začne vaření.
◆ Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

Chcete-li prodloužit ohřev o 30 sekund

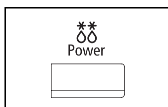


Ponechte pokrm v troubě.
Jednou nebo opakovaně stiskněte tlačítko **+30s**. Každým stisknutím přidáte 30 sekund.

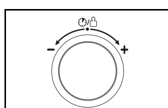
Chcete-li pokrm rozmrazit



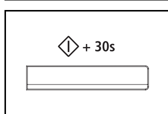
1. Vložte zmraženou potravinu do trouby.
Stiskněte tlačítko **Rozmrazování** ( ).



2. Stisknutím tlačítka **Rozmrazování** ( ) zvolte druh potraviny.



3. Hmotnost potraviny nastavte otočením **voliče**.

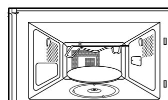


4. Stiskněte tlačítko **Start** ( ).
Výsledek: Začne rozmrazování.
◆ Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

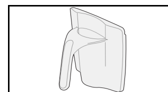
Parní čištění (pouze model CE137NE / CE137NEM)

Parní čisticí systém opláchne vnitřní stěny trouby proudem páry. Po použití funkce parního čištění lze vnitřní prostor trouby snadno vyčistit.

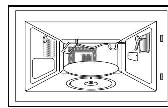
- Tuto funkci používejte pouze po úplném vychladnutí trouby. (Pokojová teplota)
- Používejte pouze obyčejnou vodu, nepoužívejte destilovanou vodu.
- Po použití funkce parního čištění je vhodné použít také funkci odstranění pachu.
- Pokud jsou během této funkce otevřená dvířka, zobrazí se na displeji nápis „E - 47“.
(Během funkce parního čištění je voda v troubě velmi horká.)



1. Otevřete dvířka.

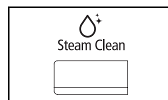


2. Nádobku na vodu naplňte vodou až po rysku.
(Náplň je přibližně 30 ml.)

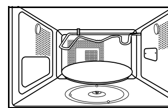


3. Nádobku s vodou umístěte na pravou stranu trouby.

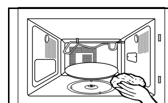
4. Zavřete dvířka.



5. Stiskněte tlačítko **Parní čištění** (Steam Clean).
(Během parního čištění svítí žárovka.)



6. Otevřete dvířka.



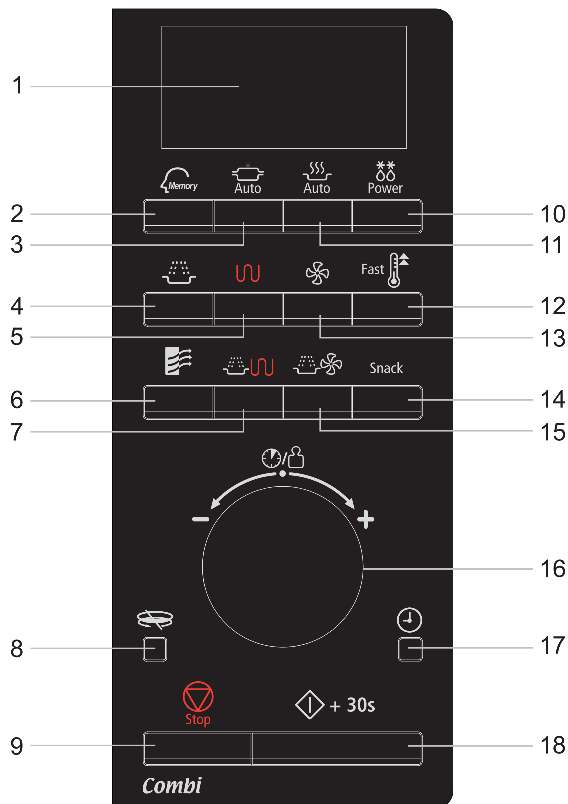
7. Vnitřní prostor trouby vytřete suchou utěrkou.
Vyjměte otočný talíř a vysušte prostor papírovou kuchyňskou utěrkou.

Upozornění

- Nádobku na vodu lze použít pouze v režimu **Parní čištění**.
- Při ohřevu netekutých pokrmů nádobku na vodu vyjměte, protože by mohlo dojít k poškození trouby a požáru.

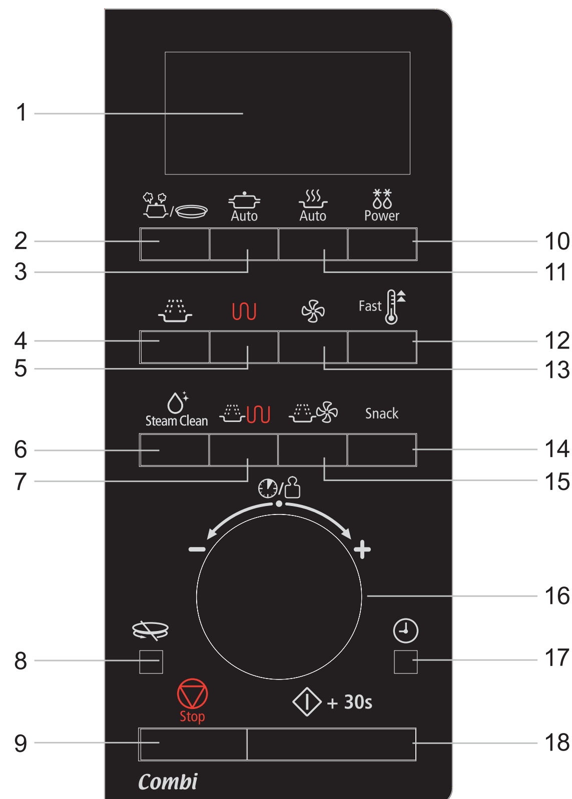
CZ

Model: CE137N / CE137NM



1. DISPLEJ
2. TLAČÍTKO PAMĚ
3. TLAČÍTKO FUNKCE AUTOMATICKÉ VAŘENÍ
4. TLAČÍTKO FUNKCE MIKROVLNNÝ OHŘEV
5. TLAČÍTKO GRIL
6. TLAČÍTKO FUNKCE ODSTRANĚNÍ PACHU
7. TLAČÍTKO FUNKCE MIKROVLNNÝ OHŘEV + GRIL
8. TLAČÍTKO ZAPNOUT/VYPNOUT OTOČNÝ TALÍŘ
9. TLAČÍTKO ZASTAVIT/ZRUŠIT
10. TLAČÍTKO FUNKCE AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ
11. TLAČÍTKO FUNKCE AUTOMATICKÝ OHŘEV
12. TLAČÍTKO FUNKCE RYCHLÝ AUTOMATICKÝ PŘEDEHŘEV
13. TLAČÍTKO FUNKCE HORKOVZDUŠNÝ REŽIM
14. TLAČÍTKO FUNKCE MALÉ OBČERSTVENÍ
15. TLAČÍTKO FUNKCE MIKROVLNNÝ OHŘEV + HORKOVZDUŠNÝ REŽIM
16. OTOČNÝ VOLIČ (Doba ohřevu, hmotnost potraviny a velikost porce)
17. TLAČÍTKO NASTAVENÍ HODIN
18. TLAČÍTKO START / +30s

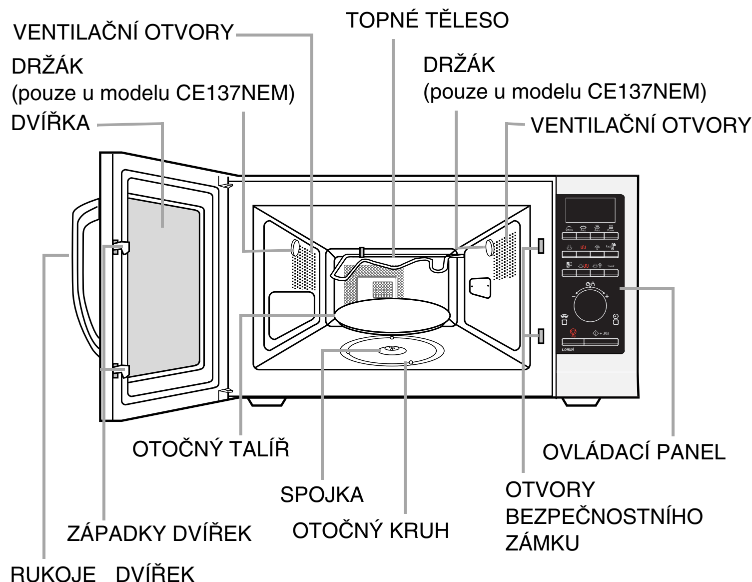
Model: CE137NE / CE137NEM



1. DISPLEJ
2. TLAČÍTKO FUNKCE AUTOMATICKÉ PARNÍ VAŘENÍ A OPÉKÁNÍ
3. TLAČÍTKO FUNKCE AUTOMATICKÉ VAŘENÍ
4. TLAČÍTKO FUNKCE MIKROVLNNÝ OHŘEV
5. TLAČÍTKO GRIL
6. TLAČÍTKO FUNKCE PARNÍ ČIŠTĚNÍ
7. TLAČÍTKO FUNKCE MIKROVLNNÝ OHŘEV + GRIL
8. TLAČÍTKO ZAPNOUT/VYPNOUT OTOČNÝ TALÍŘ
9. TLAČÍTKO ZASTAVIT/ZRUŠIT
10. TLAČÍTKO FUNKCE AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ
11. TLAČÍTKO FUNKCE AUTOMATICKÝ OHŘEV
12. TLAČÍTKO FUNKCE RYCHLÝ AUTOMATICKÝ PŘEDEHŘEV
13. TLAČÍTKO FUNKCE HORKOVZDUŠNÝ REŽIM
14. TLAČÍTKO FUNKCE MALÉ OBČERSTVENÍ
15. TLAČÍTKO FUNKCE MIKROVLNNÝ OHŘEV + HORKOVZDUŠNÝ REŽIM
16. OTOČNÝ VOLIČ (Doba ohřevu, hmotnost potraviny a velikost porce)
17. TLAČÍTKO NASTAVENÍ HODIN
18. TLAČÍTKO START / +30s

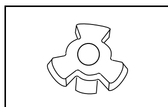
CZ

Trouba

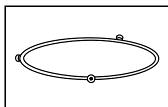


Příslušenství

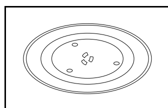
V závislosti na zakoupeném modelu je dodáváno několik kusů příslušenství, které lze využít různým způsobem.



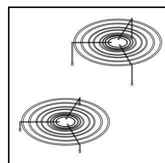
1. **Spojka**: Spojku nasaďte na hřídel motoru na dně trouby.
   Účel: Spojka otáčí otočným talířem.



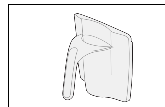
2. **Otočný kruh**: Kruh vložte do středu trouby.
   Účel: Otočný kruh slouží jako podpora otočného talíře.



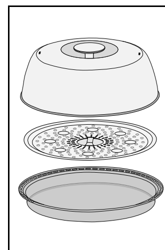
3. **Otočný talíř**: Otočný talíř nasaďte na otočný kruh. Střed otočného talíře musí nasednout na spojku.
   Účel: Otočný talíř představuje hlavní varnou plochu. Lze jej snadno vyjmout a vyčistit.



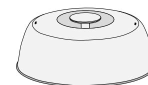
4. **Kovový rošt**(horní rošt, dolní rošt): Pokládá se na otočný talíř.
   Účel: Kovový rošt se používá při ohřevu dvou pokrmů současně. Malý pokrm lze umístit na otočný talíř a druhý pokrm na rošt. **Kovový rošt se používá při grilování, horkovzdušném ohřevu a kombinovaném vaření**.

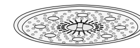


5. **Nádobka na čisticí vodu**: Umísťuje se na pravou stranu trouby. (Pouze u modelů CE137NE / CE137NEM.)
   Účel: Nádobka na vodu se používá pro čištění.

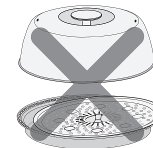
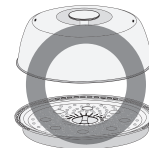


6. **Pařák Pro / opékací talíř** : Pokládá se na otočný talíř. (Pouze u modelů CE137NE / CE137NEM.)
   Účel: Pařák Pro se používá na napaření okoralého pokrmu. Opékací talíř je určen pro lepší opečení pokrmů při použití kombinovaných režimů mikrovlnného ohřevu a grilování. Koláče nebo pizzy tak budou příjemně křehké.


Nerezová poklice


Parní mísa

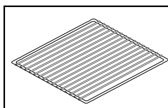

Parní talíř / opékací talíř

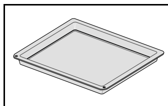
Pozor!!

- Nikdy nepoužívejte pařák Pro v jiném produktu nebo modelu. Mohlo by dojít k požáru nebo závažnému poškození produktu.
- Nepoužívejte pařák Pro bez vody nebo vloženého pokrmu. Před použitím nalijte do pařáku Pro nejméně 500 ml vody. Pokud bude množství vody menší než 500 ml, může dojít k nedovaření pokrmu nebo k požáru či závažnému poškození produktu.
- Při vyjímání nádoby z pařáku Pro po dokončení vaření je třeba dbát opatrnosti z důvodu vysoké teploty nádoby.
- Pařák Pro se smí používat pouze v režimu „**Automatické parní vaření / opékání** ( ) **: S-1 až S-5**“.
- Opékací talíř se smí používat pouze v režimu „**Automatické parní vaření / opékání** ( ) **: C-1 až C-5**“.
- Dbejte na nasazení víka na pařák Pro tak, aby bylo správně umístěno na parním / opékacím talíři. Pokud nepoužijete parní víko a talíř podle pokynů příručky, vajíčka nebo kaštany se mohou roztrhnout.

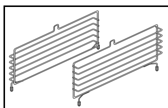
Příslušenství (pokračování)



7. **Čtvercový rošt**. Vkládá se do drážek roštu.(Pouze u modelu CE137NM / CE137NEM.)
   Účel: Čtvercový rošt se používá při vaření **v horkovzdušném režimu**. (Viz strana strana 21)



8. **Čtvercový plech**: Vkládá se do drážek roštu.(Pouze u modelu CE137NM / CE137NEM.)
   Účel: Čtvercový rošt se používá při vaření **v horkovzdušném režimu**. (Viz strana strana 21)



9. **Drážky roštu:** Instalují se na levou a pravou stranu trouby.(Pouze u modelu CE137NM / CE137NEM.)
   Účel: Čtvercový rošt se používá při vaření **v horkovzdušném režimu**. (Viz strana strana 21)

Jak používat tuto příručku

Děkujeme vám, že jste si zakoupili mikrovlnnou troubu SAMSUNG. Tato Příručka spotřebitele obsahuje mnoho cenných informací o přípravě pokrmů v mikrovlnné troubě:

- ***Bezpečnostní opatření***
- ***Příslušenství a nádobí***
- ***Praktické rady pro přípravu pokrmů***

V příručce také naleznete Stručné a přehledné pokyny s popisem tří základních postupů přípravy pokrmů a zpracování potravin:

- ***Vaření (mikrovlnný režim),***
- ***rozmrazování,***
- ***ohřívání dalších 30 sekund, pokud pokrm není dostatečně uvařený nebo vyžaduje další ohřívání.***

Na konci příručky naleznete vyobrazení trouby. Ještě důležitější jsou vyobrazení ovládacího panelu, která vám umožní rychleji vyhledat potřebná tlačítka.

Ilustrace vysvětlují obsluhu krok za krokem a používají se v nich dva symboly.



Důležité upozornění



Poznámka

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ ZABRAŇUJÍCÍ NADMĚRNÉMU VYSTAVENÍ MIKROVLNNÉ ENERGII

Pokud nebudou dodržovány následující bezpečnostní pokyny, může dojít ke škodlivému vystavení mikrovlnné energii.

(a) Trouba nesmí být v žádném případě spouštěna s otevřenými dvířky. Nesmíte manipulovat s bezpečnostními zámky (západky dvířek) a do otvorů bezpečnostních zámků nesmějí být vkládány žádné předměty.
(b) Mezi dvířka trouby a vloženou potravinu nevkládejte žádné předměty. Zabraňte hromadění zbytků potravin a čisticích prostředků na povrchu těsnění. Zajistěte, aby byla dvířka a plochy těsnění na dvířkách stále čistá. Nejprve je otřete vlhkým hadříkem a poté měkkým suchým hadříkem.
(c) Troubu nezapínejte, pokud je poškozená. Nechte ji opravit kvalifikovaným a výrobcem vyškoleným technikem, zaměřeným na opravy mikrovlnných trub. Je velmi důležité, aby se dvířka trouby správně zavírala a nebyly poškozeny následující součásti trouby:
(1) dvířka (nesmějí být ohnutá),
(2) závěsy dvířek (nesmějí být nalomené ani uvolněné),
(3) těsnění dvířek a povrch těsnění.
(d) Troubu nesmí seřizovat ani opravovat nikdo jiný než příslušně kvalifikovaný a výrobcem vyškolený technik zaměřený na opravy mikrovlnných trub.

Bezpečnostní opatření

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY. TYTO POKYNY SI POZORNĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ.

Než budete v mikrovlnné troubě připravovat pokrmy, zkontrolujte, zda jsou dodržena následující bezpečnostní opatření.

- Používejte pouze nádobí vhodné pro použití v mikrovlnné troubě. **NEPOUŽÍVEJTE** žádné kovové nádoby, nádobí se zlatými nebo stříbrnými ozdobami, napichovací jehly, vidličky apod.
  Z papírových a plastových sáčků sejměte kovové sponky.

Důvod: Mohou vzniknout elektrické oblouky a jiskry a poškodit troubu.

- Při ohřívání potravin v plastových nebo papírových nádobách vždy troubu průběžně kontrolujte, protože nádoby by mohly vzplanout.
  Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k sušení papíru ani oblečení.
- Menší množství pokrmu vyžaduje kratší dobu vaření nebo ohřívání.
  Při použití běžné doby se pokrm může přehřát a spálit.
- Pokud se objeví kouř, troubu vypněte nebo odpojte napájecí kabel ze zásuvky a ponechte dvířka trouby zavřená, aby se udusily případné plameny.
- V důsledku mikrovlnného ohřevu nápojů může dojít ke zpožděnému intenzivnímu varu. Proto je třeba s nádobou zacházet opatrně. Vzniku zpožděného intenzivního varu lze předejít takto:
  VŽDY nechte pokrm alespoň 20 sekund po vypnutí trouby odstát, aby se mohly vyrovnat rozdílné teploty jednotlivých částí pokrmu.
  Při ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí.
  Jestliže dojde k opaření, postupujte podle těchto pokynů POSKYTNUTÍ PRVNÍ POMOCI:
  * Opařené místo ponořte alespoň na 10 minut do studené vody.
  * Zakryjte jej čistým suchým obvazem.
  * Nenanášejte žádný krém, olej ani tělové mléko.
- **NIKDY** nenaplňujte nádoby až po okraj a volte nádoby, které jsou nahoře širší než dole, abyste zamezili přetečení tekutiny. Láhve s úzkým hrdlem mohou při přehřátí také explodovat.
  NIKDY neohřívejte dětskou láhev s nasazenou savičkou, protože láhev by mohla při přehřátí explodovat.
- Kvůli možným popáleninám je nutné obsah dětských lahví před podáváním promíchat nebo protřepat a zkontrolovat jeho teplotu.
- V mikrovlnné troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat, a to dokonce i po skončení mikrovlnného ohřevu. Neohřívejte ani vzduchotěsné ani vakuově uzavřené láhve, sklenice a nádoby, ořechy ve skořápce, rajčata apod.
- Troubu je nutné pravidelně čistit a odstraňovat všechny usazené zbytky potravin.
- Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.
- **NEZAKRÝVEJTE** ventilační otvory textiliemi ani papírem. Mohly by se vznítit, protože z trouby je odváděn horký vzduch.
  Trouba se může přehřát a v takovém případě se automaticky vypne. Zůstane pak mimo provoz, dokud dostatečně nevychladne.

CZ

Bezpečnostní opatření (pokračování)

- **VŽDY** při vyjímání pokrmu z trouby používejte kuchyňské chňapky, abyste se náhodou nespálili.
- **NEDOTÝKEJTE SE** topných těles ani vnitřních stěn trouby, dokud trouba nevychladne.
- Neponořujte napájecí kabel ani zástrčku do vody a dbejte na to, aby se napájecí kabel nedostal do blízkosti horkých povrchů.
  Pokud je napájecí kabel nebo zástrčka poškozená, spotřebič nepoužívejte.
- Při otevírání dvířek trouby stůjte ve vzdálenosti natažené paže.

Důvod: Uvolněný horký vzduch nebo pára by mohly způsobit opaření.

- Během provozu trouby můžete zaznamenat „klapnutí“ (především při použití funkce rozmrazování potravin).

Důvod: Toto klapnutí je normální při změně elektrického výstupního výkonu.

- **NEZAPÍNEJTE** prázdnou mikrovlnnou troubu. Z bezpečnostních důvodů bude automaticky odpojeno napájení. Troubu můžete normálně použít po nejméně 30minutovém odstavení.
  Nejlepší je vždy ponechat v troubě sklenici s vodou. Voda pohltí mikrovlnnou energii v případě, že bude trouba nedopatřením zapnuta.
- Mikrovlnná trouba nesmí být umístěna ve skříni.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

- Malé děti by **NIKDY** neměly mikrovlnnou troubu používat ani si s ní hrát. Rovněž by neměly být ponechány bez dozoru poblíž zapnuté mikrovlnné trouby. Nad troubou by neměly být uloženy žádné předměty, které by mohly děti zajímat.
- Tento přístroj není určen pro použití osobami (včetně malých dětí), které mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti anebo nemají dostatečné zkušenosti a znalosti. Výjimkou mohou být případy, kdy jejich bezpečnost zajistí odpovědná osoba, která bude na používání trouby dohlížet a poskytne těmto osobám pokyny k jejímu používání.
- Dohlížejte na malé děti a zajistěte, aby přístroj nepoužívaly jako hračku.
- Přístroj se při používání zahřívá. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles uvnitř trouby.
- **NEPOUŽÍVEJTE** agresivní abrazivní čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění dvířek nebo skla trouby. Mohly by poškrábat tyto povrchy a způsobit rozbití skla (pokud je součástí dvířek).

VAROVÁNÍ:
Pokud jsou poškozená dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí být trouba spouštěna, dokud ji neopraví kompetentní pracovník.

VAROVÁNÍ:
Pro všechny osoby s výjimkou kompetentních pracovníků je nebezpečné provádět servis nebo opravy, při nichž je třeba sejmout kryt chránící před účinkem mikrovlnné energie.

VAROVÁNÍ:
Tekutiny ani jiné potraviny nesmějí být ohřívány v uzavřených nádobách, protože takové nádoby jsou náchylné k explozi.

VAROVÁNÍ:
Dětem dovolte používat troubu bez dozoru pouze v případě, že jste je odpovídajícím způsobem poučili, jak troubu bezpečně používat a jaká jsou rizika nesprávného použití.

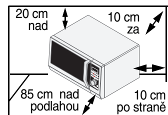
VAROVÁNÍ:
Pracuje-li spotřebič v kombinovaném režimu, měly by jej děti používat pouze pod dohledem dospělých osob, protože dochází ke vzniku vysoké teploty.

VAROVÁNÍ:
Během používání trouby se mohou zahřát i dostupné součásti trouby. Proto by měly být děti od trouby bezpečně vzdáleny.

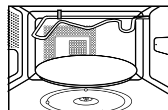
- Z bezpečnostních důvodů nečistěte přístroj parními nebo vysokotlakými čističi.

Instalace mikrovlnné trouby

Troubu umístěte na rovnou plochu ve výšce 85 cm nad podlahou. Tato plocha musí mít dostatečnou nosnost, aby bezpečně unesla hmotnost trouby.



1. Při instalaci trouby zajistěte její přiměřenou ventilaci ponecháním nejméně 10 cm volného prostoru za troubou a po jejích stranách a 20 cm volného prostoru nad ní.



2. Vyjměte veškerý obalový materiál z trouby.
   Nainstalujte otočný kruh a otočný talíř.
   Zkontrolujte, zda se otočný talíř volně otáčí.

3. Mikrovlnnou troubu je nutné umístit tak, aby zástrčka zůstala přístupná.


Je-li poškozen napájecí kabel, musí být vyměněn za speciální kabel nebo součást, kterou získáte od výrobce nebo poskytovatele autorizovaného servisu.
Pro zajištění osobní bezpečnosti zapojte napájecí kabel do 3kolíkové uzemněné elektrické zásuvky se střídavým napětím 230 V a frekvencí 50 Hz. Je-li poškozen napájecí kabel tohoto spotřebiče, je nutné jej vyměnit za speciální kabel.

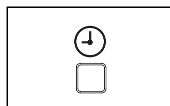

Neinstalujte mikrovlnnou troubu do teplého ani vlhkého prostředí, například vedle tradiční trouby či topného tělesa. Je nutné dodržovat specifikace napájení trouby a veškeré prodlužovací kabely, pokud budou použity, musejí odpovídat stejnému standardu jako napájecí kabel dodávaný s troubou. Než troubu poprvé použijete, otřete vnitřní prostor trouby a těsnění dvířek vlhkým hadříkem.

Nastavení času

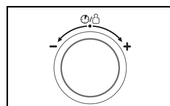
Mikrovlnná trouba je vybavena vestavěnými hodinami. Čas lze zobrazit buď ve 24hodinovém nebo ve 12hodinovém formátu. Hodiny je nutno nastavit:

- ***Když poprvé instalujete mikrovlnnou troubu,***
- ***po výpadku napájení.***

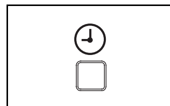
✉ Nezapomeňte hodiny seřídit při přechodu na letní a zimní čas a zpět.



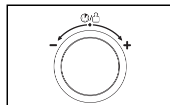
1. **Chcete-li zobrazit čas ve…** — **Pak stiskněte tlačítko Hodiny ( )...**
   12hodinovém formátu — jednou
   24hodinovém formátu — dvakrát



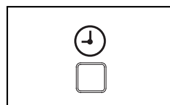
2. Otočte **volič** pro nastavení hodin.



3. Stiskněte tlačítko **Hodiny** ( ).



4. Otočte **volič** pro nastavení minut.



5. Po zobrazení správného času stisknutím tlačítka **Hodiny** ( ) spustíte hodiny.
   Výsledek: Čas se zobrazuje vždy, když troubu právě nepoužíváte.

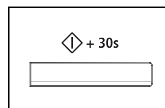
Kontrola správného chodu trouby

Následující jednoduchý postup vám umožní zkontrolovat, zda trouba vždy funguje správně. Máte-li pochybnosti o správné funkci trouby, nahlédněte do části „Jak si počínat v případě pochybností nebo potíží“.



Troubu je nutno připojit do příslušné elektrické zásuvky ve zdi. Otočný talíř musí být v troubě na svém místě. Pokud použijete jiný výkonový stupeň než maximální (100 % - 900 W), voda se začne vařit po delší době.

Otevřete dvířka trouby zatažením za rukojeť na pravé straně dvířek. Položte na otočný talíř sklenici s vodou. Zavřete dvířka.



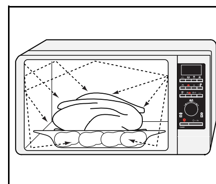
Stiskněte tlačítko **Start** ( ) a nastavte dobu 4 až 5 minut příslušným počtem stisknutí tlačítka **Start** ( ).
Výsledek: Trouba bude ohřívat vodu po dobu 4 až 5 minut. Poté by se voda měla vařit.

Princip funkce mikrovlnné trouby

Mikrovlny jsou elektromagnetické vlny s vysokou frekvencí. Uvolněná energie umožňuje vařit nebo ohřívat pokrmy, aniž by změnily tvar nebo barvu.
Mikrovlnnou troubu lze použít k:

- ***rozmrazování,***
- ***ohřevu,***
- ***vaření.***

Princip vaření



1. Mikrovlny, generované magnetronem, se uvnitř trouby odrazem rozptýlí, a protože se pokrm otáčí na otočném talíři, rovnoměrně jím prostupují. Díky tomu se pokrm rovnoměrně uvaří.
2. Pokrm pohltí mikrovlny asi do hloubky 2,5 cm. Vaření potom pokračuje procesem rozptýlení tepla v pokrmu.
3. Doba vaření se liší podle použitého nádobí a podle vlastností pokrmu:
   - množství a hustoty,
   - obsahu vody,
   - počáteční teploty (podle toho, zda byla potravina v chladničce nebo ne).



Protože se střed pokrmu vaří díky rozptýlení tepla, vaření pokračuje i po vyjmutí pokrmu z trouby. Proto je třeba dodržovat dobu odstání uvedenou v receptech popsaných v této příručce. Zajistíte tím:

- rovnoměrné uvaření ve středu pokrmu,
- stejnou teplotu v celém pokrmu.

Jak si počínat v případě pochybností nebo potíží

CZ

Seznámení s novým zařízením vždy určitou dobu trvá. Pokud se setkáte s následujícími potížemi, vyzkoušejte popsaná řešení. Mohou vám ušetřit čas a zbytečné kontaktování servisu.

◆ Následující jevy jsou běžné a v pořádku.
- Kondenzace uvnitř trouby
- Proud vzduchu kolem dvířek a vnějšího pláště
- Odraz světla kolem dvířek a vnějšího krytu
- Pára unikající zpoza dvířek nebo ventilačních otvorů

◆ Pokrm není vůbec uvařený.
- Nastavili jste správně čas a stiskli tlačítko **Start** (⧫)?
- Jsou dvířka zavřená?
- Nepřetížili jste elektrický obvod a nedošlo k přepálení pojistky nebo vypnutí elektrického jističe?

◆ Pokrm je převařený nebo nedovařený.
- Byla nastavena příslušná doba vaření, odpovídající typu pokrmu?
- Byl zvolen odpovídající výkonový stupeň?

◆ Jiskření a praskání uvnitř trouby (elektrický oblouk).
- Nepoužili jste nádobí s kovovým zdobením?
- Nezapomněli jste uvnitř trouby vidličku nebo jiné kovové kuchyňské náčiní?
- Není alobal příliš blízko vnitřních stěn trouby?

◆ Trouba způsobuje rušení rádia nebo televize.
- Při provozu trouby je možné pozorovat mírné rušení televize nebo rádia. Jde o normální jev.
  * Řešení: Instalujte troubu mimo dosah televizorů, rádií a antén.
- Pokud mikroprocesor trouby zjistí rušení, může dojít k resetování displeje.
  * Řešení: Vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky a opět ji zapojte. Seřiďte čas.

◆ Zobrazila se zpráva „E - 24“.
- Zpráva „E - 24“ se automaticky zobrazí před přehřátím trouby. Pokud se zpráva „E - 24“ zobrazí, spusťte stisknutím tlačítka Zastavit/zrušit (Stop) počáteční režim.

Pokud výše uvedené pokyny nevedly k odstranění problému, obraťte se na místní zákaznické středisko společnosti Samsung.

Připravte si prosím následující informace:

- ***Číslo modelu a výrobní číslo; obvykle jsou uvedena na zadní části trouby.***
- ***Podrobné informace o vaší záruce.***
- ***Srozumitelný popis problému.***

Poté se obraťte na svého prodejce nebo servis SAMSUNG.

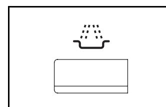
Vaření/Ohřev

Následující postup popisuje způsob vaření nebo ohřevu pokrmů.

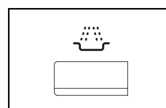


Než ponecháte troubu bez dozoru, VŽDY zkontrolujte nastavení vaření.

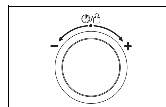
Otevřete dvířka. Položte pokrm do středu otočného talíře. Zavřete dvířka. Nikdy nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu.



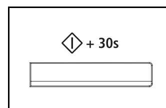
1. Stiskněte tlačítko **Mikrovlnný ohřev** ( ).
Výsledek: Zobrazí se následující údaje:
((mikrovlnný režim)



2. Vhodný výkonový stupeň zvolte opakovaným tisknutím tlačítka **Mikrovlnný ohřev** ( ), dokud se nezobrazí požadovaný výkon. Více informací naleznete v tabulce výkonových stupňů uvedené níže.



3. Dobu vaření zvolte otočením **voliče**.
Výsledek: Zobrazí se doba vaření.



4. Stiskněte tlačítko **Start** (⧫).
Výsledek: Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet. Spustí se vaření a po jeho dokončení:
◆ Čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.



Chcete-li zjistit aktuální intenzitu ohřevu, stiskněte jednou tlačítko **Mikrovlnný ohřev** ( ). Chcete-li změnit intenzitu ohřevu během vaření, stiskněte dvakrát nebo vícekrát tlačítko **Mikrovlnný ohřev** ( ), dokud nedosáhnete požadované hodnoty.

Rychlý start:



Pokud chcete po krátkou dobu zahřát pokrm při maximálním výkonu (900 W), můžete také jednoduše stisknout tlačítko **Start** (⧫) a každým stisknutím přidat 30 sekund ohřevu. Trouba se ihned spustí.

Výkonové stupně a nastavení doby

Funkce nastavení výkonu umožňuje přizpůsobit množství vyzařované energie a tím ovlivnit čas potřebný pro ohřev pokrmu podle druhu a množství pokrmu. K dispozici je šest výkonových stupňů.

Výkonový stupeň	Procent	Výkon
VYSOKÝ	100 %	900 W
STŘEDNĚ VYSOKÝ	67 %	600 W
STŘEDNÍ	50 %	450 W
STŘEDNĚ NÍZKÝ	33 %	300 W
ROZMRAZOVÁNÍ	20 %	180 W
NÍZKÝ	11 %	100 W

Doba vaření, uváděná v receptech a v této příručce, odpovídá uváděnému výkonu.

Pokud zvolíte…	Dobu vaření byste měli...
Vysoký výkonový stupeň	Zkrátit
Nízký výkonový stupeň	Prodloužit

Zastavení vaření

Vaření lze kdykoli zastavit, takže můžete:

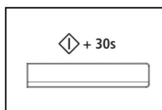
- ***Zkontrolovat pokrm.***
- ***Obrátit pokrm nebo jej zamíchat.***
- ***Nechat jej odstát.***

Chcete-li vaření zastavit…	Pak…
Dočasně	Otevřete dvířka. Výsledek: Vaření se zastaví. Vaření obnovíte uzavřením dvířek a stisknutím tlačítka **Start** (◇).
Zcela	Stiskněte tlačítko **Stop**. Výsledek: Vaření se zastaví. Chcete-li zrušit nastavení vaření, stiskněte opět tlačítko **Stop**.

Nastavení doby vaření

Dobu vaření lze prodloužit stisknutím tlačítka +30s, každé stisknutí přidá 30 sekund.

- ***Vaření lze kdykoli zastavit a zkontrolovat stav pokrmu prostým otevřením dvířek.***
- ***Prodloužení zbývající doby vaření***



Dobu vaření prodloužíte stisknutím tlačítka **Start** (◇) o 30 sekund každým stisknutím.

- Příklad: Chcete-li prodloužit vaření o tři minuty, stiskněte tlačítko **Start** (◇) šestkrát.

CZ

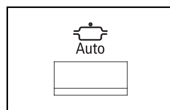
Použití funkce Automatické vaření

CZ

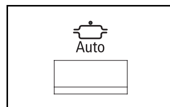
Čtyři funkce Automatického vaření( ***) obsahují předprogramované doby vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň.***
Velikost porce můžete nastavit otáčením otočného voliče.
Velikost porce můžete nastavit otáčením otočného ovladače.

☛ Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

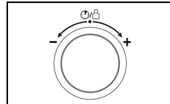
Otevřete dvířka. Položte pokrm do středu otočného talíře. Zavřete dvířka.



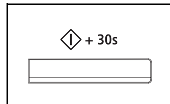
1. Stiskněte tlačítko **Automatické vaření** ( ).



2. Stisknutím tlačítka **Automatické vaření** ( ) zvolte typ pokrmu. Podrobné informace a popis různých programů jsou uvedeny v tabulce na další straně.



3. Zvolte velikost porce otáčením **voliče**.



4. Stiskněte tlačítko **Start** ( ).
Výsledek: Pokrm se začne ohřívat podle zvoleného programu.
◆ Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0". Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství, doby odstavení a příslušná doporučení k funkci Automatické vaření. Programy číslo 1 a 3 využívají kombinaci mikrovlnného ohřevu a grilování.

Programy číslo 2 využívají kombinaci mikrovlnného ohřevu a horkovzdušného vaření. A program číslo 4 využívá kombinaci mikrovlnného ohřevu, horkovzdušného vaření a kombinaci mikrovlnného ohřevu a grilování.

Kód	Potravina	Velikost porce	Doba odstavení	Doporučení
1	Brambory ve slupce	2 × 200 g 4 × 200 g 6 × 200 g	4-5 min	Použijte brambory podobné velikosti o hmotnosti jedné brambory cca 200 g. Brambory umyjte a propíchejte slupku vidličkou. Položte 2 brambory naproti sobě a 4 nebo 6 brambor do kruhu na vysoký rošt. Až trouba vydá zvukový signál, brambory otočte.
2	Pečené kuře	700 g 900 g 1100 g 1300 g 1500 g 1700 g 1900 g	5-10 min	Kuře potřete olejem a okořeňte solí, pepřem a paprikou. Položte na nízký rošt, prsíčky dolů. Až trouba vydá zvukový signál, kuře otočte.
3	Kuřecí kousky	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g	3 min	Kuřecí kousky potřete olejem a okořeňte solí, pepřem a paprikou. Položte na vysoký rošt, kůží dolů. Až trouba vydá zvukový signál, kousky otočte.
4	Hovězí nebo jehněčí pečeně	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 min	Pečeni potřete olejem a okořeňte (pouze pepřem, osolte až po upečení). Položte na nízký rošt, tučnou stranou dolů. Až trouba vydá zvukový signál, maso otočte. Po pečení a během odstavení by mělo být maso zabaleno v alobalu.

Použití funkce Automatický ohřev

CZ

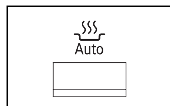
Funkce automatického ohřívání ( ) zahrnuje čtyři předprogramované doby ohřívání. Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň.

Velikost porce můžete nastavit otáčením otočného voliče.

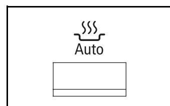


Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

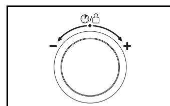
Otevřete dvířka. Položte pokrm do středu otočného talíře. Zavřete dvířka.



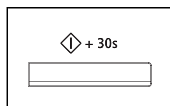
1. Stiskněte tlačítko **Automatický ohřev** ( ).



2. Stisknutím tlačítka **Automatický ohřev** ( ) zvolte typ pokrmu. Podrobné informace a popis různých programů jsou uvedeny v tabulce na další straně.



3. Zvolte velikost porce otáčením **voliče**.



4. Stiskněte tlačítko **Start** ( ).
   Výsledek: Pokrm se začne ohřívat podle zvoleného programu.
   ◆ Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství, doby odstavení a příslušná doporučení k funkci Automatický ohřev. Programy č. 1 a 2 pracují pouze s mikrovlnným ohřevem.

Programy č. 3 a 4 pracují s kombinací mikrovlnného a horkovzdušného ohřevu.

Kód	Potravina	Velikost porce	Doba odstavení	Doporučení
1	Hotový pokrm (chlazený)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min	Vložte na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií, vhodnou do mikrovlnné trouby. Tyto programy jsou vhodné pro pokrmy tvořené třemi složkami (například maso v omáčce se zeleninou a přílohou, jako jsou brambory, rýže nebo těstoviny).
2	Polévka nebo omáčka (chlazený)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml 700-750 ml	2-3 min	Nalijte do hlubokého polévkového talíře či misky a během ohřívání a odstavení zakryjte. Před odstavením a po něm pečlivě zamíchejte.
3	Pizza (mražená)	300 g 400 g 500 g	-	Mraženou pizzu položte na vysoký rošt.
4	Veky (mražené)	100-150 g (2 ks) 200-250 g (4 ks) 300-350 g (6 ks) 400-450 g (8 ks)	3-5 min	2 až 6 mražených vek naskládejte do kruhu na nízký rošt. 8 mražených vek naskládejte rovnoměrně na oba rošty. Tento program je vhodný pro malé hotové zmražené pečivo jako dalamánky, bulky ciabatta a malé bagety.

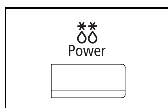
Použití funkce Automatické rozmrazování

Funkce Rozmrazování ( ) umožňuje rozmrazovat steaky, kousky masa, mleté maso, kuřecí kousky, kýtu, kuře, ryby, chleba a ovoce. Doba rozmrazování a výkonový stupeň se nastavují automaticky. Stačí jednoduše vybrat program a hmotnost.

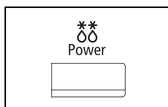


Používejte pouze nádobí pro mikrovlnné trouby.

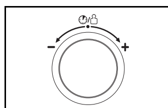
Otevřete dvířka. Položte mražený pokrm na keramický talíř do středu otočného talíře. Zavřete dvířka.



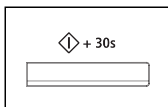
1. Stiskněte tlačítko **Rozmrazování** ( ).



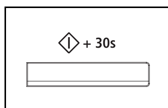
2. Typ pokrmu zvolte stisknutím tlačítka **Rozmrazování** ( ). Podrobné informace a popis různých programů jsou uvedeny v tabulce na další straně.



3. Hmotnost potraviny zvolte otočením **voliče**.



4. Stiskněte tlačítko **Start** ( ).
   Výsledek:
   - Rozmrazování začne.
   - Během rozmrazování zazní zvukový signál, který připomíná nutnost otočit potravinu.



5. Dalším stisknutím tlačítka **Start** ( ) rozmrazování dokončíte.
   Výsledek: Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.



Potraviny lze rozmrazovat také ručně. V tom případě zvolte funkci mikrovlnného ohřevu při výkonu 180 W. Další informace naleznete v části „Rozmrazování“ na strana 31.

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství, doby odstavení a příslušná doporučení k funkci Rozmrazování. Před rozmrazováním odstraňte veškeré obalové materiály. Maso, drůbež nebo ryby položte na keramický talíř.

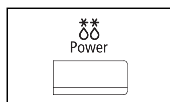
Kód	Potravina	Velikost porce	Doba odstavení	Doporučení
1	**Steaky, kousky masa, mleté maso nebo kuřecí kousky**	200-1200 g	10-60 min	Okraje chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu kousky otočte. Tento program je vhodný pro ploché kousky masa či drůbeže, například pro steaky, kousky, stehýnka, kuřecí nebo kachní prsa a mleté maso.
2	**Kýta**	600-2000 g	20-90 min	Okraje chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu kýtu otočte. Tento program je vhodný pro kýtu (vepřovou, hovězí, jehněčí) anebo jehněčí stehno.
3	**Kuře**	600-2000 g	20-60 min	Konce stehen a křídel chraňte alobalem. Nejprve kuře položte prsíčky dolů. Po zaznění zvukového signálu kuře otočte. Tento program je vhodný pro celé kuře.
4	**Ryby**	200-2000 g	20-50 min	Rybí ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu rybu otočte. Tento program je vhodný pro celé ryby i rybí filety.
5	**Chléb**	100-1000 g	5-20 min	Položte krajíce chleba na kousek kuchyňského papíru a otočte je, jakmile zazní zvukový signál. Tento program je vhodný pro všechny druhy chleba (krájený nebo vcelku), i pro dalamánky a bagety. Dalamánky uspořádejte do kruhu.
6	**Koláč**	100-1500 g	5-60 min	Položte koláč na otočný talíř. Tento program je vhodný pro všechny druhy koláčů kynutého těsta, piškotový dort, sýrový koláč, listové pečivo, ovocný koláč a plněné dortíky. Není vhodný pro dorty anebo koláče se šlehačkovým či čokoládovým zdobením a posypem.

Vaření ve více fázích

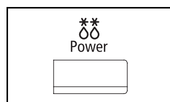
Mikrovlnnou troubu lze naprogramovat pro vaření až ve třech fázích (Horkovzdušný režim, Mikrovlnný + Horkovzdušný režim a Rychlé předehřátí nelze při vaření ve více fázích použít). Příklad: Chtěli byste rozmrazit potravinu a poté ji uvařit, aniž byste po každé fázi museli znovu nastavovat troubu. Tímto způsobem můžete např. kuře o hmotnosti 1,8 kg rozmrazit a uvařit ve třech fázích:

- ***rozmrazování,***
- ***mikrovlnné vaření po dobu 30 minut,***
- ***grilování po dobu 15 minut.***

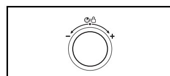
☛ První fází musí být rozmrazení. Kombinované vaření a grilování lze použít během zbývajících dvou fází jednou, mikrovlnný režim dvakrát (dvě různé úrovně výkonu).



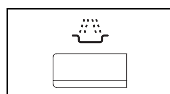
1. Stiskněte tlačítko **Rozmrazování** ( ).



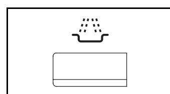
2. Typ pokrmu zvolte stisknutím tlačítka **Rozmrazování** ( ).



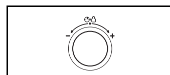
3. Hmotnost potraviny nastavte otáčením **voliče** potřebným počtem otáček (v příkladu 1800 g).



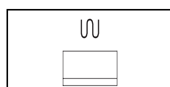
4. Stiskněte tlačítko **Mikrovlnný ohřev** ( ).



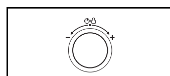
5. Vhodný výkonový stupeň zvolte opakovaným tisknutím tlačítka **Mikrovlnný ohřev** ( ) (v příkladu 450 W).



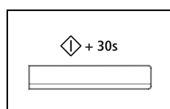
6. Dobu vaření zvolte otočením **voliče**. (v příkladu 30 minut).



7. Stiskněte tlačítko **Gril** ( ).



8. Dobu vaření zvolte otočením **voliče**. (v příkladu 15 minut).



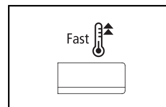
9. Stiskněte tlačítko **Start** ( ).
   Výsledek: Vaření se spustí:
   - ◆ Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

Rychlý předehřev mikrovlnné trouby

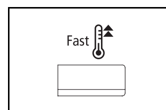
Pro vaření v horkovzdušném režimu je doporučeno troubu předehřát, aby měla již před vložením pokrmu vhodnou teplotu.

Po dosažení požadované teploty je tato teplota udržována přibližně 10 minut; poté se trouba automaticky vypne.

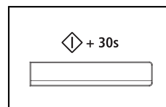
Zkontrolujte, zda je topné těleso pro požadovaný druh vaření ve vhodné poloze.



1. Stiskněte tlačítko **Rychlé předehřátí** ( ).
   Výsledek: Zobrazí se následující údaje:
   250°C (teplota)



2. Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka **Rychlé předehřátí** ( ) nastavte teplotu.



3. Stiskněte tlačítko **Start** ( ).
   Výsledek: Trouba se předehřeje na požadovanou teplotu.
   - ◆ Po dosažení nastavené teploty šestkrát zazní zvukový signál a teplota bude udržována po dobu 10 minut.
   - ◆ Po 10 minutách čtyřikrát zazní zvukový signál a předehřívání se vypne.

 Dosáhne-li vnitřní teplota přednastavené hodnoty, šestkrát zazní zvukový signál a teplota bude udržována po dobu 10 minut.

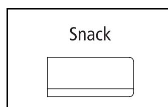
 Chcete-li zjistit aktuální teplotu vnitřního prostoru trouby, stiskněte tlačítko **Rychlé předehřátí** ( ).

CZ

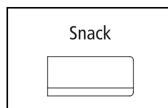
Použití funkce Malé občerstvení

CZ

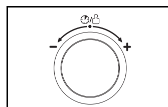
Funkce Dětské/Malé občerstvení poskytuje šest automatických programů pro přípravu hamburgeru, mini ravioli, mražených kuřecích křidélek, mražené malé pizzy, pražené kukuřice, nachos. Není nutné nastavovat čas vaření nebo výkonový stupeň Stačí nastavit počet porcí otočením voliče.
Nejprve položte pokrm do støedu otoèného talíøe a zavøete dvíøka.



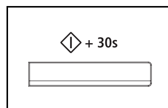
1. Stiskněte tlačítko **Malé občerstvení**.



2. Typ pokrmu zvolte stisknutím tlačítka **Malé občerstvení**. Podrobné informace a popis různých programů jsou uvedeny v tabulce na další straně.



3. Zvolte velikost porce otáčením **voliče**.



4. Stiskněte tlačítko **Start** (⏀).
<u>Výsledek:</u> Pokrm se začne ohřívat podle zvoleného programu.
◆ Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

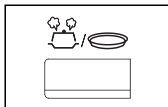
Následující tabulka uvádí automatické programy pro typy pokrmů a malého občerstvení oblíbených u dětí a také pro hranolkové a tyčinkové pokrmy. Obsahuje množství, dobu odstavení a příslušná doporučení. Programy č. 1, 2, 5 a 6 pracují pouze s mikrovlnným ohřevem. Program č. 3 pracuje s kombinací mikrovlnného ohřevu a grilu. Program č. 4 pracuje s kombinací mikrovlnného a horkovzdušného ohřevu.

Kód	Potravina	Velikost porce	Doba odstavení	Doporučení
1	Hamburger (chlazený)	150 g (1 kus) 300 g (2 kusy)	1-2 min	Položte hamburger (housku s plátkem hovězího) nebo cheeseburger na kuchyňský papír. Pokud připravujete jeden kus, položte jej na střed otočného talíře, dva kusy umístěte naproti sobě. Po ohřátí přidejte hlávkový salát, plátek rajčete, dressing a koření.
2	Mini ravioli (chlazené)	200-250 g 300-350 g	3 min	Vložte chlazené mini ravioli do plastové nádoby pro mikrovlnné trouby a na střed otočného talíře. Propíchněte fólii hotového produktu nebo plastovou nádobu zakryjte potravinovou fólií pro mikrovlnné trouby. Před odstavením a po něm pečlivě zamíchejte. Tento program je vhodný pro ravioli i pro nudle v omáčce.
3	Mražená Kuřecí křidélka	200-250 g 300-350 g 400-450 g	2 min	Položte mražená kuřecí křidélka nebo malé paličky (předpečené a ochucené) na kovový rošt kůží dolů. Uspořádejte je do kruhu a střed ponechte prázdný. Až trouba vydá zvukový signál, maso otočte.
4	Mražená malé pizzy	150 g (4-6 kusů) 250 g (7-9 kusů)	-	Rozložte mražené mini pizzy nebo mini koláčky rovnoměrně na rošt.
5	Pražená kukuřice	100 g	-	Pro přípravu v mikrovlnné troubě se používá speciální pražená kukuřice. Postupujte podle pokynů výrobce pokrmu a sáček položte do středu otočného talíře. Během průběhu programu kukuřice praská a sáček nabývá na objemu. Při vyjímání a otevírání horkého sáčku buďte opatrní.
6	Nachos	125 g	-	Položte nachos (tortillové lupínky) na mělký keramický talíř. Posypte 50 g strouhaného tvrdého sýra (čedar) a kořením. Položte na otočný talíř.

Použití funkce Automatické parní vaření / opékání (pouze u modelu CE137NE / CE137NEM)

CZ

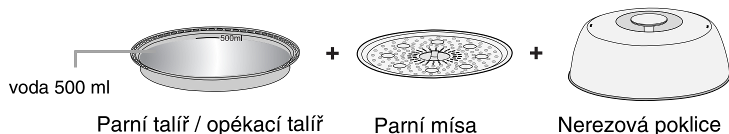
Funkce Automatické parní vaření a opékání ( ) poskytuje předprogramované doby přípravy. Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň. Velikost porce můžete nastavit otáčením otočného voliče.
Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.



1. Stiskněte tlačítko **Automatické parní vaření a opékání** ( ).

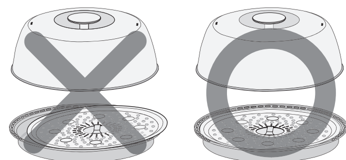
Kombinace režimu a nádoby

1. Automatické parní vaření: S-1 až S-5

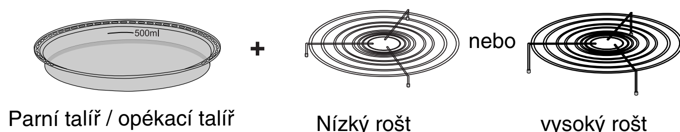


Parní talíř / opékací talíř   Parní mísa   Nerezová poklice

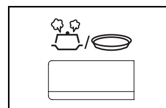
✻



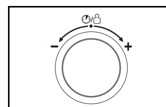
2. Automatické opékání: C-1 až C-5



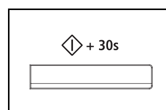
Parní talíř / opékací talíř   Nízký rošt   vysoký rošt



2. Stisknutím tlačítka **Automatické parní vaření a opékání** ( ) zvolte typ pokrmu. Podrobné informace a popis různých programů jsou uvedeny v tabulce na další straně.
   - Automatické parní vaření: S-1 až S-5
   - Automatické opékání: C-1 až C-5



3. Zvolte velikost porce otáčením **voliče**.



4. Stiskněte tlačítko **Start** ( ).
   Výsledek: Pokrm se začne ohřívat podle zvoleného programu.
   ◆ Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

Pozor!!

- Nikdy nepoužívejte pařák Pro v jiném produktu nebo modelu. Mohlo by dojít k požáru nebo závažnému poškození produktu.
- Nepoužívejte pařák Pro bez vody nebo vloženého pokrmu. Před použitím nalijte do pařáku Pro nejméně 500 ml vody. Pokud bude množství vody menší než 500 ml, může dojít k nedovaření pokrmu nebo k požáru či závažnému poškození produktu.
- Při vyjímání nádoby z pařáku Pro po dokončení vaření je třeba dbát opatrnosti z důvodu vysoké teploty nádoby.
- Pařák Pro se smí používat pouze v režimu „**Automatické parní vaření a opékání** ( ) **: S-1 až S-5**“.
- Opékací talíř se smí používat pouze v režimu „**Automatické parní vaření a opékání** ( ) **: C-1 až C-5**“.
- Dbejte na nasazení víka na pařák Pro tak, aby bylo správně umístěno na parním/opékacím talíři. Pokud nepoužijete parní víko a talíř podle pokynů příručky, vajíčka nebo kaštany se mohou roztrhnout.



Jak čistit parní/opékací talíř
Parní/opékací talíř čistěte teplou vodou a čisticím prostředkem a opláchněte čistou vodou.



Nepoužívejte tvrdé kartáče nebo tvrdé houby, aby nedošlo k poškození vnější vrstvy.



Upozornění
Parní/opékací talíř není vhodný k mytí v myčce.

Použití funkce Automatické parní vaření a opékání (pouze u modelu CE137NE / CE137NEM) - pokračování

CZ

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství, doby odstavení a příslušná doporučení k funkci Parní vaření a opékání.

Tyto programy lze používat pouze s kombinovaným příslušenstvím parního a opékacího talíře. Programy číslo S-1 až S-5 se používají s pařákem Pro, programy číslo C-1 až C-5 se používají pouze s opékacím talířem (talíř pařáku Pro).

U programů parního vaření (S-1 až S-5) závisí doba přípravy na velikosti, tloušt'ce a typu pokrmu. Tyto programy jsou vhodné pro středně velké pokrmy nebo jejich části. Při parním vaření tlustých plátků nebo velkých částí pokrmu nechte přikrytý pokrm po přípravě 2-5 minut stát.

Při parním vaření velmi tenkých plátků pokrmu nebo měkké zeleniny doporučujeme ukončit automatické vaření stisknutím tlačítka zastavení 2-3 minuty před plánovaným koncem doby.

Tyto programy využívají pouze mikrovlnnou energii.

Kód	Potravina	Velikost porce	Příprava příslušenství	Doporučení
S-1	Plátková zelenina	200-500 g	Pařák Pro plus 500 ml studené vody	Opláchněte a očistěte zeleninu, nakrájejte na plátky nebo podobně velké kousky. Nalijte ½ *l* vody do parního talíře pařáku Pro. Vložte parní mísu do parního talíře, přidejte zeleninu a přikryjte nerezovou poklicí. Položte pařák Pro na otočný talíř. Tento program je vhodný pro středně velké kusy zeleniny, např. růžice brokolice, květáku nebo plátky mrkve.
S-2	Celá zelenina	200-800 g	Pařák Pro plus 500 ml studené vody	Opláchněte a očistěte zeleninu. Nalijte ½ *l* vody do parního talíře pařáku Pro. Vložte parní mísu do parního talíře, přidejte zeleninu a přikryjte nerezovou poklicí. Položte pařák Pro na otočný talíř. Tento program je vhodný pro celou zeleninu, např. klas kukuřice, artyčoky, celý květák, malé brambory a zelí nakrájené na čtvrtky.
S-3	Rybí filety	100-600 g	Pařák Pro plus 500 ml studené vody	Opláchněte a očistěte rybí filety. Nalijte ½ *l* vody do parního talíře pařáku Pro. Vložte parní mísu do parního talíře, přidejte srovnané rybí filety. Můžete přidat sůl, bylinky a 1-2 polévkové lžíce citrónové šťávy. Přikryjte nerezovou poklicí. Položte pařák Pro na otočný talíř. Tento program je vhodný pro rybí filety, např. mořského okouna nebo různé druhy tresky.
S-4	Vařená vejce	150-500 g	Pařák Pro plus 500 ml studené vody	Nalijte ½ *l* vody do parního talíře pařáku Pro. Vložte parní mísu do parního talíře. Propíchněte 3-8 čerstvých vajec (střední velikosti, přibližně 60 g) a vložte je do malých prohlubní v míse. Přikryjte nerezovou poklicí a položte pařák Pro na otočný talíř. Po parním vaření nechte stát 2-5 minut.
S-5	Kuřecí prsíčka	100-600 g	Pařák Pro plus 500 ml studené vody	Opláchněte a očistěte filety z kuřecích prsíček. Nalijte ½ *l* vody do parního talíře pařáku Pro. Do vody můžete přidat bylinky a koření. Vložte parní mísu do parního talíře, přidejte dokola kuřecí prsíčka a přikryjte nerezovou poklicí. Položte pařák Pro na otočný talíř.

Použití funkce Automatické parní vaření a opékání (pouze u modelu CE137NE / CE137NEM) - pokračování

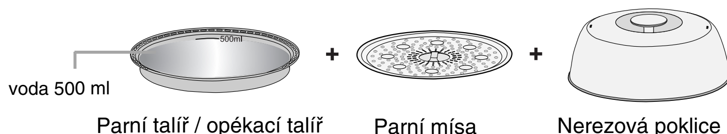
Před použitím programů Opékání (C-1 až C-5) předehřejte opékací talíř pomocí režimu 600 W+Gril nebo 600 W+250 °C po dobu 3-5 minut na otočném talíři podle pokynů. Tyto programy využívají kombinaci mikrovlnné energie a grilu nebo mikrovlnné a horkovzdušné energie.Při vyjímání používejte kuchyňské chňapky!

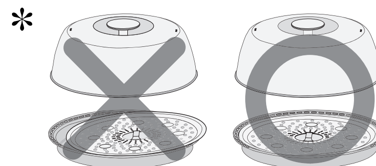
Kód	Potravina	Velikost porce	Příprava příslušenství	Doporučení
C-1	**Mražená pizza (-18 °C)**	200 g 300 g 400 g	Opékací talíř/ 600 W + Gril po dobu 5 minut.	Předehřejte opékací talíř při výkonu 600 W + Gril po dobu 5 min. na otočném talíři. Mraženou pizzu položte na opékací talíř. Položte opékací talíř na vysoký rošt.
C-2	**Mražené mini jarní rolky (-18 °C)**	125 g (5 ks) 250 g (10 ks)	Opékací talíř/ předehřívání 600 W + 250 °C po dobu 5 minut.	Předehřejte opékací talíř při výkonu 600 W + 250 °C po dobu 5 min. na otočném talíři. Mražené jarní rolky položte na opékací talíř. Položte opékací talíř na nízký rošt.
C-3	**Mražené bagety (-18 °C)**	150 g (1 ks) 250 g (2 kusy)	Opékací talíř/ předehřívání 600 W + 250 °C po dobu 5 minut.	Předehřejte opékací talíř při výkonu 600 W + 250 °C po dobu 5 min. na otočném talíři. Jednu bagetu položte mimo střed opékacího talíře, 2 bagety položte vedle sebe na opékací talíř. Položte opékací talíř na nízký rošt. Tento program je vhodný pro bagety s oblohou (např. zelenina, šunka a sýr).
C-4	**Mražené kuřecí nugety (-18 °C)**	125 g 250 g	Opékací talíř/ předehřívání 600 W + Gril po dobu 3 minut.	Předehřejte opékací talíř při výkonu 600 W + Gril po dobu 3 min. na otočném talíři. Potřete opékací talíř polévkovou lžící oleje. Kuřecí nugety rozložte rovnoměrně po talíři. Položte opékací talíř na vysoký rošt. Až trouba vydá zvukový signál, maso otočte. Stisknutím tlačítka spuštění pokračujte v přípravě.
C-5	**Mražená bruschetta (-18 °C)**	150 g (4-5 ks) 300 g (8-9 kusů)	Opékací talíř/ předehřívání 600 W + 250 °C po dobu 5 minut.	Předehřejte opékací talíř při výkonu 600 W + 250 °C po dobu 5 min. na otočném talíři. Položte bruschetty dokola na opékací talíř. Položte opékací talíř na nízký rošt.

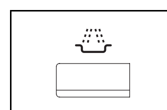
Použití funkce Ruční parní vaření (pouze u modelu CE137NE / CE137NEM)

Pařák Pro nemusíte používat jen v režimu Automatické parní vaření, ale také v režimu Ruční parní vaření podle hodnot uvedených v tabulce na pravé straně.
Následující pokyny se vztahují k ručnímu vaření v páře.
Než ponecháte troubu bez dozoru, VŽDY zkontrolujte nastavení vaření.
Nejprve položte pařák Pro (s pokrmem) do středu otočného talíře. Poté zavřete dvířka.

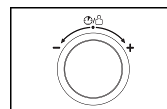
Použití nádoby



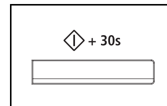




1. Stiskněte tlačítko **Mikrovlnný režim** ( ).
   Výsledek: Zobrazí se ukazatel 900 W (maximální varný výkon):
   Vyberte příslušný výkonový stupeň opětovným stisknutím tlačítka , dokud se nezobrazí odpovídající údaj ve wattech.
   Nastavte výkon (900 W) uvedený v tabulce ručního parního vaření na následující straně.



2. Dobu vaření zvolte otočením **voliče** podle potřeby.
   Nastavte dobu přípravy na základě hodnot doby přípravy uvedených v tabulce pro ruční parní vaření na následující straně.



3. Stiskněte tlačítko **Start** ( ).
   Výsledek: Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet.
   1) Zahájí se vaření. Po zaznění čtyř zvukových signálů je vaření dokončeno.
   2) Signál upozorňující na ukončení vaření zazní třikrát (jednou za minutu).
   3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Použití funkce Ruční parní vaření (pouze u modelu CE137NE / CE137NEM) - pokračování

Pozor!!

- Nikdy nepoužívejte pařák Pro v jiném produktu nebo modelu.
  Mohlo by dojít k požáru nebo závažnému poškození produktu.
- Nepoužívejte pařák Pro bez vody nebo vloženého pokrmu.
  Před použitím nalijte do pařáku Pro nejméně 500 ml vody.
  Pokud bude množství vody menší než 500 ml, může dojít k nedovaření pokrmu nebo k požáru či závažnému poškození produktu.
- Při vyjímání nádoby z pařáku Pro po dokončení vaření je třeba dbát opatrnosti z důvodu vysoké teploty nádoby.
- Dbejte na nasazení víka na pařák Pro tak, aby bylo správně umístěno na parním/opékacím talíři.
  Pokud nepoužijete parní víko a talíř podle pokynů příručky, vajíčka nebo kaštany se mohou roztrhnout.



Jak čistit parní/opékací talíř

Parní/opékací talíř čistěte teplou vodou a čisticím prostředkem a opláchněte čistou vodou.



Nepoužívejte tvrdé kartáče nebo tvrdé houby, aby nedošlo k poškození vnější vrstvy.



Upozornění

Parní/opékací talíř není vhodný k mytí v myčce.

Do parního talíře pařáku Pro nalijte 500 ml studené vody. Vložte parní mísu do talíře, přidejte na mísu pokrm a přikryjte nerezovou poklicí. Položte pařák Pro na otočný talíř. Doba přípravy závisí na velikosti, tloušťce a typu pokrmu.

Při parním vaření tenkých plátků nebo malých kousků doporučujeme dobu zkrátit. Při parním vaření tlustých plátků nebo velkých kousků pokrmu lze dobu prodloužit.

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro parní vaření.

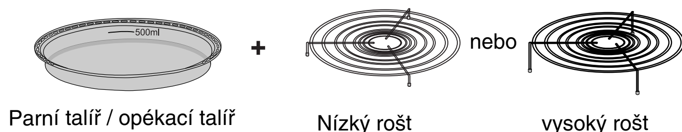
Čerstvé potraviny	Porce	Studená voda (ml)	Výkon	Doba (min)	Pokyny
Brokolice, růžice	400 g	500	900 W	12-18	Opláchněte a očistěte brokolici. Nakrájejte na růžice podobné velikosti. Růžice rovnoměrně položte na parní mísu.
Mrkev	400 g	500	900 W	15-20	Opláchněte a očistěte mrkev a nakrájejte na rovné plátky. Rozprostřete na parní mísu.
Květák, celý	600 g	500	900 W	20-25	Očistěte celý květák a položte na parní mísu.

Čerstvé potraviny	Porce	Studená voda (ml)	Výkon	Doba (min)	Pokyny
Kukuřičné klasy	400 g (2 ks)	500	900 W	23-28	Opláchněte a očistěte kukuřičné klasy. Položte kukuřičné klasy vedle sebe na parní mísu.
Cuketa	400 g	500	900 W	10-15	Opláchněte cukety a nakrájejte na plátky podobné velikosti. Rozprostřete rovnoměrně na parní mísu.
Mražená míchaná zelenina	400 g	500	900 W	18-23	Rozprostřete mraženou zeleninovou směs (-18 °C), např. brokolici, květák a mrkvové plátky, rovnoměrně na parní mísu.
Brambory (malé)	500 g	500	900 W	25-30	Opláchněte a očistěte brambory a propíchněte jejich slupku vidličkou. Celé brambory rovnoměrně položte na parní mísu.
Jablka	800 g (4 jablka)	500	900 W	15-20	Opláchněte jablka a vykrájejte jádřince. Položte jablka svisle na parní mísu.
Vejce	4-6 vajec	500	900 W	15-20	Propíchněte 4-6 čerstvých vajec (středně velkých) a vložte je do malých prohlubní v parní míse. Po parním vaření nechte pod pokličkou stát 2-5 minut.
Krevety	250 g (5-6 kusů)	500	900 W	10-15	Pokapejte krevety 1-2 polévkovými lžícemi citrónové šťávy. Rovnoměrně je rozprostřete na parní mísu.
Rybí filety (treska, mořský okoun)	500 g (2-3 ks)	500	900 W	12-17	Postříkejte rybí filety 1-2 polévkovými lžícemi citrónové šťávy a přidejte bylinky a koření (např. rozmarýn). Rovnoměrně rozprostřete filety na parní mísu.
Filety z kuřecích prsíček	400 g (2 filety)	500	900 W	20-25	Opláchněte a očistěte filety z kuřecích prsíček. Položte filety z kuřecích prsíček vedle sebe na parní mísu.

Použití funkce Ruční opékání (pouze u modelu CE137NE / CE137NEM)

Při pečení těsta v mikrovlnné troubě v režimu grilování nebo horkovzdušného ohřevu bývají koláče a pizza na spodní straně zavlhlé. Opékací talíř Samsung vám pomůže dosáhnout křupavého upečení pokrmů.

Opékací talíř je možné použít také pro slaninu, vejce, párky apod.



Parní talíř / opékací talíř   Nízký rošt   vysoký rošt

1. Opékací talíř předehřejte výše uvedeným postupem.

☛ Před použitím opékací talíř předehřejte v kombinovaném režimu po dobu 3 až 5 minut.
- Kombinace horkovzdušného režimu (250 °C) a mikrovlnného ohřevu. (výkon 600 W)
- Kombinace grilu a mikrovlnného ohřevu (výkon 600 W)

☛ Opékací talíř se zahřeje na velmi vysokou teplotu, proto vždy používejte chňapky.

2. Pokud budete připravovat například slaninu nebo vejce, potřete talíř olejem, aby se pokrm dobře opekl.

✻ Vezměte prosím na vědomí, že opékací talíř je potažen teflonovou vrstvou, která není odolná proti poškrábání. Nepoužívejte s opékacím talířem žádné ostré nástroje (například nůž).

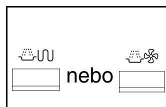
✻ Abyste předešli poškrábání povrchu opékacího talíře, používejte plastové nástroje nebo pokrm z talíře odeberte ještě před jeho rozkrájením.

3. Položte pokrm na opékací talíř.

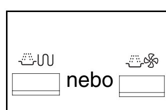
☛ Na opékací talíř nepokládejte nádoby, které nejsou žáruvzdorné (např. plastové mísy).

4. Položte opékací talíř na kovový rošt (nebo otočný talíř) v mikrovlnné troubě.

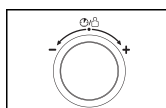
☛ Opékací talíř nikdy nedávejte do trouby bez otočného talíře.



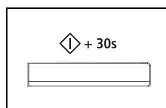
5. Stiskněte tlačítko **Kombinovaný režim** (nebo).



6. Vyberte výkonový stupeň stisknutím tlačítka **Kombinovaný režim** (nebo).



7. Nastavte dobu přípravy otáčením **otočného ovladače**, dokud se nezobrazí odpovídající doba přípravy.



8. Stiskněte tlačítko **Start** (◇).

Výsledek: Začne vaření.

◆ Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

 **Jak čistit opékací talíř**

Opékací talíř čistěte teplou vodou a čisticím prostředkem a opláchněte čistou vodou.

 Nepoužívejte tvrdé kartáče nebo tvrdé houby, aby nedošlo k poškození vnější vrstvy.

 **Upozornění**

Opékací talíř není vhodný k mytí v myčce.

Použití funkce Ruční opékání (pouze u modelu CE137NE / CE137NEM) - pokračování

Opékací talíř doporučujeme předehřát přímo na otočném talíři. Opékací talíř předehřívejte v režimu grilu při výkonu 600 W po dobu 5 minut a dále postupujte podle pokynů v tabulce.

Potravina	MNOŽSTVÍ	PŘEDEHŘ. DOBA (MIN)	REŽIM VAŘENÍ	DOBA PŘÍPRAVY (MIN)	Doporučení
Slanina	4-6 plátků (80 g)	3	600 W + Gril	3-4	Předehřejte opékací talíř. Položte plátky vedle sebe na opékací talíř. Položte opékací talíř na vysoký rošt.
Grilovaná rajčata	200 g	3	300 W + Gril	3-4	Předehřejte opékací talíř. Rajčata rozkrojte na poloviny. Navrch položte sýr. Rozmístěte na opékací talíř do kruhu a položte na vysoký rošt.
Omeleta	300 g	3-4	450 W + Gril	3½-4½	Ušlehejte 3 vejce, přidejte 2 polévkové lžíce mléka, bylinky a koření. Nakrájejte na kostičky jedno rajské jablko. Předehřejte opékací talíř, položte na něj kousky rajčete, rovnoměrně přidejte šlehaná vejce a 50 g strouhaného sýra. Položte talíř na vysoký rošt.
Grilovaná zelenina	250 g	3-4	450 W + Gril	7-8	Předehřejte opékací talíř a potřete jej 1 pol. lžící oleje. Nakrájenou čerstvou zeleninu (např. papriku, cibuli, cuketu a houby) položte na talíř. Položte opékací talíř na vysoký rošt.
Mražené mini jarní rolky s oblohou	250 g	2-3	1. fáze: 300 W + 250 °C 2. fáze: Pouze gril	1. fáze: 5-6 2. fáze: 4-5	Předehřejte opékací talíř. Rolky na talíř rovnoměrně rozmístěte. Položte opékací talíř na nízký rošt.
Mražená pizza	350 g	4-5	600 W + Gril	6-8	Předehřejte opékací talíř. Mraženou pizzu položte na opékací talíř. Položte opékací talíř na vysoký rošt.
Mražené bagety (mražené)	250 g	3-4	300 W + 220 °C	10-12	Předehřejte opékací talíř. Vložte dvě mražené bagety s oblohou (např. zelenina, šunka a sýr). Položte opékací talíř na nízký rošt.
Kuřecí nugety (mražené)	250 g	4	600 W + Gril	6-7	Předehřejte opékací talíř. Potřete talíř 1. pol. lžící oleje. Položte kuřecí nugety na opékací talíř. Položte opékací talíř na vysoký rošt. Po 4-5 minutách obraťte.

Použití čtvercového plechu a roštu (pouze u modelu CE137NM / CE137NEM)

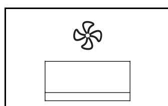
CZ

Čtvercový rošt nebo plech je praktický pro přípravu koláčů, pizzy, sušenek apod.

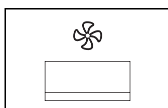
Lze jej použít pro vaření v horkovzdušném režimu.

☛ Když se dotýkáte předmětů či potravin v troubě, vždy používejte rukavice.

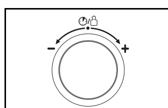
1. Otevřete dvířka.
   Pověste drážky roštu na držák umístěný na levé a pravé straně mikrovlnné trouby.
2. Potravinu k přípravě položte na čtvercový rošt nebo plech a čtvercový rošt vložte mezi drážky roštu.
   ☛ Na čtvercový rošt nebo plech můžete položit nezakryté potraviny v jakékoli nádobě.
   Zavřete dvířka.



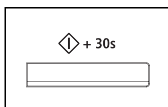
3. Stiskněte tlačítko **Horkovzdušný režim** ( ).



4. Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka **Horkovzdušný režim** ( ) nastavte teplotu.
   Podrobné informace a popis různých programů jsou uvedeny v tabulce na další straně.



5. Dobu vaření zvolte otočením **voliče**.



6. Stiskněte tlačítko **Start** ( ).
   Výsledek: Vaření se spustí:
   ◆ Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.



Používejte je pouze v horkovzdušném režimu.

Oddělte je od mikrovlnné trouby s výjimkou modelu nabízejícího Horkovzdušný režim a udržujte v dobrém stavu.

Pokyny pro pečení pizzy, croissantů, vek a koláčů v horkovzdušném režimu

Při používání čtverhranného plechu nebo roštu vypněte funkci otočného talíře. Příslušenství pro vaření ve více fázích používejte pouze v horkovzdušném režimu. Horkovzdušný režim zahajte předehřátím pomocí funkce automatické předehřívání na požadovanou teplotu (pokud postup nedoporučuje předehřátí vynechat - viz tabulka).

Orientačně používejte pro horkovzdušné pečení dobu vaření a pokyny uvedené v této tabulce.

Čerstvé potraviny	Porce	Automatické předehřívání	Fáze (od zdola)	Výkon	Doba (min)	Pokyny
Pizza	800 g	200 °C	3	200 °C	20-25	Položte čerstvé těsto na pizzu (300 g) na čtvercový plech. Náplň, například rajčatovou směs, zeleninu a sýr, rovnoměrně rozprostřete na povrch pizzy.
Veky (chlazené čerstvé kynuté těsto)	400 g (8 ks)	180 °C	3	180 °C	14-16	Veky rovnoměrně uspořádejte na čtvercový plech.
Croissanty (chlazené těsto)	250 g (6 ks)	180 °C	3	180 °C	10-13	Croissanty k pečení rovnoměrně uspořádejte na čtvercový plech.
Koláč v tvarované formě (mramorovaná bábovka)	700 g	-	2	160 °C	55-60	Čerstvé těsto vložte do čtverhranné formy z černého kovu (o délce 25 cm). Formu položte na šířku do středu roštu.
Holandský máslový koláč (máslový koláč)	800 g	-	2	160 °C	55-65	Čerstvé těsto vložte do čtverhranné formy z varného skla (o délce 28 cm). Formu položte na šířku do středu roštu.
Piškotový dort	700 g	-	2	160 °C	35-40	Dejte čerstvé těsto do kulaté formy z varného skla anebo do formy z černého kovu. Dort vložte na rošt do středu trouby.

Použití čtvercového plechu a roštu (pouze u modelu CE137NM / CE137NEM) - pokračování

Pokyny pro pečení pizzy, croissantů, vek a koláčů v horkovzdušném režimu - pokračování.

Čerstvé potraviny	Porce	Automatické předehřívání	Fáze (od zdola)	Výkon	Doba (min)	Pokyny
Dort s lískovými ořechy	800 g	-	2	160 °C	60-65	Vložte čerstvé těsto do okrouhlé formy z černého kovu (o průměru 24 cm). Dort položte na rošt do středu trouby.
Piškotový korpus (švýcarská roláda)	300 g	180 °C	4	180 °C	10-12	Rozprostřete těsto rovnoměrně na pečicí papír na čtvercovém plechu.
Jablkový koláč	1500 g	180 °C	3	180 °C	22-25	Položte čerstvé těsto (600 g) na čtvercový plech. Na těsto nakladťe nakrájená jablka. Přidejte nasekané mandle nebo drobenku.
Muffiny	500-600 g (12 ks)	180 °C	4	180 °C	18-21	Těstem na muffiny rovnoměrně vyplňte kovové formy na muffiny, vhodné pro 12 muffinů. Formu postavte na rošt.
Sušenky	300 g (30 ks)	180 °C	4	160-180 °C	12-15	Rozprostřete sušenky rovnoměrně na pečicí papír na čtvercovém plechu.

Pokyny pro horkovzdušnou přípravu hotových potravin, například pizzy, pokrmů z brambor a těstovin

Při používání čtverhranného plechu nebo roštu vypněte funkci otočného talíře.

Příslušenství pro vaření ve více fázích používejte pouze v horkovzdušném režimu.

Horkovzdušný režim zahajte předehřátím pomocí funkce automatické předehřívání na požadovanou teplotu (pokud postup nedoporučuje předehřátí vynechat - viz tabulka).

Orientačně používejte pro horkovzdušné pečení dobu vaření a pokyny uvedené v této tabulce.

Čerstvé potraviny	Porce	Automatické předehřívání	Fáze (od zdola)	Výkon	Doba (min)	Pokyny
Mražená pizza	1000 g	200 °C	2	200 °C	22-25	Položte pizzu na rošt.
Mražené hranolky	500 g	220 °C	3-4	220 °C	25-28	Hranolky rovnoměrně rozložte na čtvercový plech. Několikrát obrat'te.
Mražené krokety	500 g	180 °C	3	180 °C	13-16	Krokety rovnoměrně rozložte na čtvercový plech. Po uplynutí poloviny doby otočte.
Mražené bramborové vafle	500 g	200 °C	3	200 °C	20-25	Bramborové vafle rovnoměrně rozložte na čtvercový plech. Po uplynutí poloviny doby otočte.
Mražené zeleninové mini jarní rolky (po čínsku)	250 g	220 °C	4	220 °C	10-12	Zeleninové mini rolky rovnoměrně rozložte na čtvercový plech. Po uplynutí poloviny doby otočte.
Čerstvé lasagne (chlazené)	1000 g	220 °C	3	200 °C	25-30	Lasagne vložte do žáruvzdorné nádoby vhodné velikosti a postavte do středu roštu.

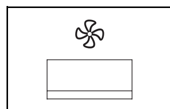
Horkovzdušné vaření

Režim horkovzdušného vaření umožňuje přípravu pokrmů stejným způsobem jako v tradiční troubě. Mikrovlnný ohřev není použit. Požadovanou teplotu můžete nastavit v rozsahu od 40°C do 250°C v osmi přednastavených stupních. Maximální doba vaření je 60 minut.

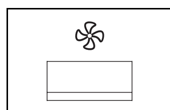
☛ Přejete-li si troubu předehřát, získáte informace zde: strana 13.

- Když se dotýkáte nádobí uvnitř trouby, vždy používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.
- Lepších výsledků při vaření a pečení dosáhnete s použitím nízkého roštu.

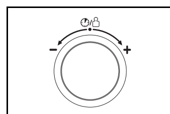
Zkontrolujte, zda je topné těleso ve vodorovné poloze a zda je nasazen otočný talíř. Otevřete dvířka a vložte nádobí s pokrmem na nízký rošt na otočný talíř.



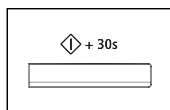
1. Stiskněte tlačítko **Horkovzdušný režim** ( ).
   Výsledek: Zobrazí se následující údaje:
   (horkovzdušný režim)
   250°C (teplota)



2. Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka **Horkovzdušný režim** ( ) nastavte teplotu.
   (Teplota: 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Dobu vaření zvolte otočením **voliče**.
   - Maximální doba vaření je 60 minut.



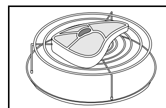
4. Stiskněte tlačítko **Start** ( ).
   Výsledek: Vaření se spustí:
   ◆ Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

✉ Chcete-li zjistit aktuální teplotu vnitřního prostoru trouby, stiskněte tlačítko **Rychlé předehřátí** (Fast).

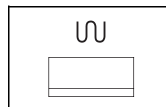
Grilování

Gril umožňuje dosáhnout rychlého ohřátí a opečení potravin bez použití mikrovln.

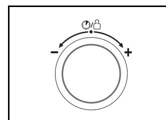
- ***Když se dotýkáte nádobí uvnitř trouby, vždy používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.***
- ***Lepších výsledků při vaření a grilování dosáhnete s použitím vysokého roštu.***



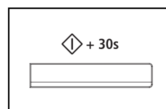
1. Otevřete dvířka a vložte pokrm na rošt.



2. Stiskněte tlačítko **Gril** ( ).
   Výsledek: Zobrazí se následující údaje:
   (režim grilování)
   - Teplotu grilu nelze nastavit.



3. Dobu grilování zvolte otočením **voliče**.
   - Maximální doba grilování je 60 minut.



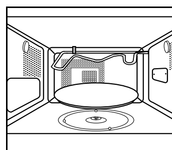
4. Stiskněte tlačítko **Start** ( ).
   Výsledek: Začne grilování:
   ◆ Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

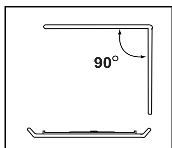
Výběr polohy topného tělesa

Topné těleso se používá při grilování.
Topné těleso se používá při přípravě potravin v horkovzdušném režimu, grilování anebo rožnění. Lze je umístit do jedné ze dvou poloh:

- ***horizontální polohy pro přípravu potravin v horkovzdušném režimu a pro grilování***

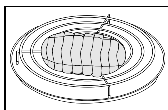
☛ Polohu topného tělesa měňte pouze tehdy, když je chladné, a při změně jeho polohy nepoužívejte nadměrnou sílu.





Chcete-li topné těleso nastavit…	Pak…
Horizontální poloha (pro přípravu potravin v horkovzdušném režimu a pro grilování)	◆ Přitáhněte topné těleso směrem k sobě ◆ Tlačte je nahoru, dokud není rovnoběžné se stropem trouby.

Volba příslušenství



Tradiční horkovzdušné vaření vyžaduje kuchyňské potřeby. Používejte pouze kuchyňské náčiní vhodné pro použití v normální troubě.

Nádobí vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě není obvykle vhodné pro horkovzdušné vaření. Nepoužívejte plastové nádoby, plastové nádobí, papírové kelímky, utěrky apod.

Chcete-li vybrat režim kombinovaného vaření (mikrovlnný ohřev a gril nebo horkovzdušný režim), používejte pouze nádobí, které je vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Kovové nádobí nebo náčiní může troubu poškodit.

☛ Další informace o vhodném nádobí a náčiní naleznete v části Pokyny pro výběr nádobí zde: strana 27.

Kombinace mikrovlnného ohřevu a grilování

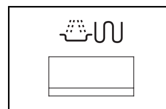
Vaření pomocí mikrovlnného ohřevu můžete také kombinovat s grilem, čímž dosáhnete současně uvaření i opečení potravin.

☛ VŽDY používejte pouze nádobí vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Ideální jsou skleněné nebo keramické nádoby, protože jimi mohou mikrovlny rovnoměrně proniknout.

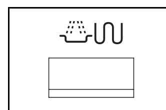
VŽDY používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.

Lepších výsledků při vaření a grilování dosáhnete s použitím vysokého roštu.

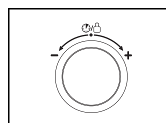
Otevřete dvířka. Položte pokrm na rošt, který nejlépe vyhovuje typu připravovaného pokrmu. Položte rošt na otočný talíř. Zavřete dvířka.



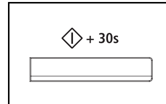
1. Stiskněte tlačítko **Mikrovlnný ohřev + gril** ( ).
   Výsledek: Zobrazí se následující údaje:
   (kombinovaný režim mikrovlnný ohřev a grilování)
   600 W (výstupní výkon)



2. Vhodný výkonový stupeň zvolte opakovaným tisknutím tlačítka **Mikrovlnný ohřev + gril** ( ), dokud se nezobrazí odpovídající stupeň výkonu (600, 450, 300 W).
   - Teplotu grilu nelze nastavit.



3. Dobu vaření zvolte otočením **voliče**.
   - Maximální doba vaření je 60 minut.



4. Stiskněte tlačítko **Start** ( ).
   Výsledek:
   ◆ Zahájí se kombinované vaření.
   ◆ Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

Kombinace mikrovlnného ohřevu a horkovzdušného režimu

Kombinované vaření používá režim mikrovlnného ohřevu a horkovzdušný režim. Předehřívání není potřebné, protože mikrovlnná energie působí okamžitě.

V kombinovaném režimu je možné připravovat mnoho pokrmů, zvláště pak:

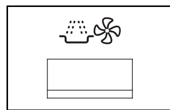
- ***Pečená masa a drůbež***
- ***Koláče a buchty***
- ***Vaječné a sýrové pokrmy***

☛ VŽDY používejte pouze nádobí vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Ideální jsou skleněné nebo keramické nádoby, protože jimi mohou mikrovlny rovnoměrně proniknout.

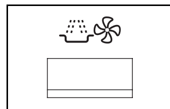
VŽDY používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.

Lepších výsledků při vaření a pečení dosáhnete s použitím nízkého roštu.

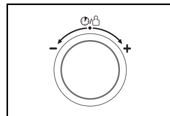
Otevřete dvířka. Položte pokrm na otočný talíř nebo na nízký rošt, který umístěte na otočný talíř. Zavřete dvířka. Topné těleso musí být ve vodorovné poloze.



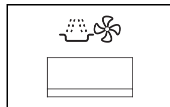
1. Stiskněte tlačítko **Mikrovlnný ohřev + Horkovzdušný režim** ( ).
   Výsledek: Zobrazí se následující údaje:
   (kombinovaný režim mikrovlnný ohřev a horkovzdušný režim)
   600 W (výstupní výkon)



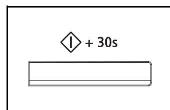
2. Teplotu zvolte stisknutím tlačítka **Mikrovlnný ohřev + Horkovzdušný režim** ( ).
   (Teplota: 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40°C)



3. Dobu vaření zvolte otočením **voliče**.
   - Maximální doba vaření je 60 minut.



4. Vhodný výkonový stupeň zvolte opakovaným tisknutím tlačítka **Mikrovlnný ohřev + Horkovzdušný režim** ( ), dokud se nezobrazí odpovídající stupeň výkonu (600, 450, 300, 180, 100 W).



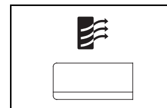
5. Stiskněte tlačítko **Start** ( ).
   Výsledek:
   ◆ Zahájí se kombinované vaření.
   ◆ Trouba se vyhřeje na požadovanou teplotu a poté pokračuje v režimu mikrovlnného ohřevu až do uplynutí doby vaření.
   ◆ Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

 Chcete-li zjistit aktuální teplotu vnitřního prostoru trouby, stiskněte tlačítko **Rychlé předehřátí** ( ).

Používání funkce Odstranění pachu (pouze u modelu CE137N / CE137NM)

Tuto funkci použijte po přípravě aromatických pokrmů nebo pokud je uvnitř trouby mnoho kouře.

Nejprve vyčistěte vnitřní prostor trouby.



Stiskněte tlačítko **Odstranění pachu** ( ) (po vyčištění trouby). Čtyřikrát zazní zvukový signál.

 Doba odstraňování pachu je nastavena na 5 minut.

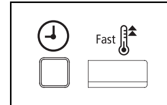
 Dobu **Odstraňování pachu** můžete nastavit pomocí tlačítka +30s.

 Maximální doba odstraňování pachu je 60 minut.

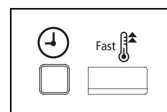
Bezpečnostní zámek mikrovlnné trouby

Tato mikrovlnná trouba je vybavena speciálním programem pro bezpečnost dětí. Ten umožňuje troubu „uzamknout“ tak, aby ji nemohly náhodně spustit děti ani nikdo nekompetentní.

Troubu lze uzamknout kdykoli.



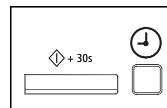
1. Stiskněte současně tlačítko **Hodiny** ( ) a **Rychlé předehřátí** ( ) (přibližně na tři sekundy).
   Výsledek:
   ◆ Trouba je uzamčená.
   ◆ Na displeji se zobrazí „**L**“.



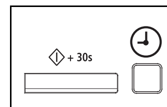
2. Chcete-li troubu odemknout, stiskněte znovu současně tlačítko **Hodiny** ( ) a **Rychlé předehřátí** ( ) (přibližně na tři sekundy).
   Výsledek: Poté můžete troubu normálně používat.

Vypnutí zvukového signálu

Zvukový signál lze kdykoli vypnout.



1. Stiskněte současně tlačítko **Start** ( ) a **Hodiny** ( ) (přibližně na jednu sekundu).
   Výsledek: Trouba přestane vydávat zvukové signály.

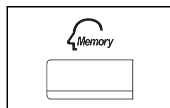


2. Chcete-li zvukové signály opět zapnout, stiskněte současně tlačítko **Start** ( ) a **Hodiny** ( ) (přibližně na jednu sekundu).
   Výsledek: Normální funkce trouby se obnoví.

Používání funkce Paměť (pouze u modelu CE137N / CE137NM)

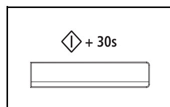
Pokud často připravujete nebo ohříváte stejné typy pokrmů, lze uložit doby přípravy a stupně výkonu do paměti trouby, takže není nutné je vždy znovu nastavovat.

Uložení nastavení



1.	Chcete-li naprogramovat...	Stiskněte tlačítko **PAMĚ** ( ).
	Nastavení	Jednou (zobrazuje se **P**)
	Nové nastavení	Dvakrát (zobrazuje se **P**)

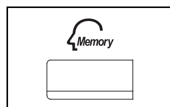
2. Nastavte program přípravy jako obvykle (MW, gril, MW+gril, horkovzduch, MW+horkovzduch)



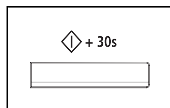
3. Stiskněte tlačítko **Start** ( ).
Výsledek: Nastavení se nyní uložilo do paměti trouby.

Použití nastavení

Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře.



1. Stiskněte tlačítko **PAMĚ** ( ).



2. Stiskněte tlačítko **Start** ( ).
Výsledek: Pokrm se připravuje podle požadavku.

Funkce Ruční zastavení otočného talíře

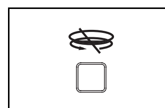
Tlačítko zapnutí a vypnutí otočného talíře ( ) umožňuje použití velkého nádobí, které vyplní celou troubu, vypnutí otáčení otočného talíře (pouze v režimu ruční přípravy).



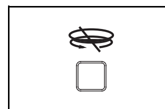
Výsledky budou v tomto případě méně uspokojivé, protože příprava je méně rovnoměrná. Doporučujeme otáčet nádobím během přípravy ručně o polovinu otáčky.

Upozornění Nikdy nespouštějte troubu s otočným talířem bez pokrmu.

Důvod: Mohlo by dojít k požáru nebo poškození zařízení.



1. Stiskněte tlačítko **Zapnout/vypnout otočný talíř** ( ).
Výsledek: Otočný talíř se přestane otáčet.



2. Chcete-li znovu zapnout otočný talíř, stiskněte znovu tlačítko **Zapnout/vypnout otočný talíř** ( ).
Výsledek: Otočný talíř se začne otáčet.



Netiskněte tlačítko **Zapnout/vypnout otočný talíř** ( ) během přípravy pokrmu. Před stisknutím tlačítka **Zapnout/vypnout otočný talíř** ( ) zrušte přípravu pokrmu.

Pokyny pro výběr nádobí

Aby se potraviny v mikrovlnném režimu uvařily či upekly, musejí jimi mikrovlny proniknout. Použité nádobí nesmí mikrovlny odrážet ani pohlcovat.

Proto je třeba pečlivě volit nádobí. Je-li nádobí označeno jako vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě, nemusíte si dělat starosti.

V následujícím seznamu jsou uvedeny různé typy nádobí a informace o tom, zda a jak se mají používat v mikrovlnné troubě.

Nádobí	Bezpečné pro vaření v mikr. troubě	Poznámky
Alobal	✓✗	Lze jej použít v malém množství k ochraně částí pokrmů před převařením. Při použití příliš velkého množství alobalu nebo v případě, že je alobal příliš blízko stěny trouby, může dojít ke vzniku elektrického oblouku.
Opékací talíř	✓	Nepředehřívejte déle než 8 minut.
Čínský porcelán a keramika	✓	Porcelán, keramika, glazovaná keramika a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, pokud nemají kovové zdobení.
Jednorázové nádobí z polyesterového kartonu	✓	V těchto miskách jsou baleny některé mražené potraviny.
Balení potravin rychlého občerstvení		
• Polystyrénové kelímky	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů. Při přehřátí se polystyrén může roztavit.
• Papírové sáčky nebo noviny	✗	Může se vznítit.
• Recyklovaný papír nebo kovové lemy	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Skleněné nádobí		
• Nádobí určené pro použití v troubě i k servírování	✓	Je možné je použít, pokud nemají kovové zdobení.
• Jemné skleněné nádobí	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů nebo tekutin. Tenké sklo může při náhlém zahřátí prasknout nebo se roztříštit.
• Sklenice	✓	Je nutné odstranit víčko. Vhodné pouze pro ohřívání.
Kov		
• Kovové nádobí	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku nebo požár.
• Uzávěry sáčků do mrazničky	✗	
Papírové nádobí		
• Talíře, kelímky a kuchyňské utěrky	✓	Pro krátkou dobu vaření a ohřívání. Také pro absorpci přebytečné vlhkosti.
• Recyklovaný papír	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Plastové nádobí		
• Nádoby	✓	Zvláště pokud jde o termoplast odolný proti teplu. Některé plasty se při vysokých teplotách mohou zkroutit nebo ztratit barvu. Nepoužívejte melaminové plasty.
• Potravinová fólie	✓	Lze je použít k udržení vlhkosti. Nesmí se dotýkat potraviny. Při odstraňování fólie buďte opatrní, protože bude unikat horká pára.
• Sáčky do mrazničky	✓✗	Pouze jsou-li vhodné pro vaření nebo mikrovlnnou troubu. Nesmí být vzduchotěsné. V případě potřeby propíchněte vidličkou.
Voskový papír nebo papír odolný proti tukům	✓	Lze je použít k uchování vlhkosti a zabránění postříkání.

✓ : Doporučeno

✓✗: Provádějte opatrně

✗ : Nebezpečné

CZ

MIKROVLNY

Mikrovlnná energie proniká potravinami, protože ji přitahuje voda, tuk a cukr obsažené v potravinách. Energie je těmito látkami absorbována.
Mikrovlny způsobují rychlý pohyb molekul v potravinách. Rychlý pohyb těchto molekul vytváří tření a výsledkem je uvaření potraviny.

VAŘENÍ

Nádobí pro vaření v mikrovlnné troubě:
Pro dosažení maximální účinnosti musí nádobí umožňovat průchod mikrovlnné energie. Mikrovlny se odrážejí od kovů, například od nerezové oceli, hliníku a mědi, ale dokáží proniknout keramikou, sklem, porcelánem a plasty a také papírem a dřevem. Z tohoto důvodu se pokrmy nikdy nesmějí vařit v kovových nádobách.

Potraviny vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě:
Pro vaření v mikrovlnné troubě je vhodná celá řada potravin, například čerstvá nebo mražená zelenina, ovoce, těstoviny, rýže, obiloviny, luštěniny, ryby a maso. V mikrovlnné troubě je možné připravovat i omáčky, pudink, polévky, pudinky vařené v páře, konzervy a čatní. Obecně řečeno je mikrovlnné vaření ideální pro všechny potraviny, které lze běžně připravit na varné desce. Například rozpouštění másla nebo čokolády (viz kapitola obsahující tipy, techniky a rady).

Zakrývání během vaření
Zakrytí pokrmu během vaření je velmi důležité, protože odpařená voda stoupá ve formě páry a přispívá tak k procesu vaření. Pokrmy lze zakrýt několika způsoby, například keramickým talířem, plastovým víkem nebo potravinovou fólií.

Doby odstavení
Po skončení vaření je důležitá doba odstavení, aby se vyrovnala teplota v pokrmu.

Pokyny pro přípravu pokrmů z mražené zeleniny

Použijte vhodnou skleněnou pyrexovou nádobu s víkem. Vařte zakryté po minimální dobu - viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku.
Zamíchejte dvakrát během vaření a jednou po skončení vaření. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Na dobu odstavení zakryjte.

Potravina	Porce	Výkon	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Špenát	300 g	600 W	9½-10½	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.
Brokolice	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) studené vody.
Hrášek	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.
Zelené fazolky	300 g	600 W	9-10	2-3	Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) studené vody.
Míchaná zelenina (mrkev/ hrášek/kukuřice)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.
Míchaná zelenina (po čínsku)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.

Pokyny pro přípravu rýže a těstovin

Rýže: Použijte velkou skleněnou pyrexovou mísu s víkem - rýže při vaření zdvojnásobí svůj objem. Vařte zakryté.
Po uplynutí doby vaření pokrm před odstavením zamíchejte a osolte nebo přidejte bylinky či máslo.
Poznámka: Rýže nemusí po uplynutí doby vaření absorbovat všechnu vodu.

Těstoviny: Použijte velkou mísu z varného skla. Přidejte vroucí vodu, špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté.
Během vaření a po něm občas zamíchejte. Během doby odstavení zakryjte a poté důkladně sceďte.

Potravina	Porce	Výkon	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Bílá rýže (předvařená)	250 g 375 g	900 W	15½-16½ 18-19	5	Přidejte 500 ml studené vody. Přidejte 750 ml studené vody.
Hnědá rýže (předvařená)	250 g 375 g	900 W	20½-21½ 23-24	5	Přidejte 500 ml studené vody. Přidejte 750 ml studené vody.
Míchaná rýže (rýže + divoká rýže)	250 g 375 g	900 W	16½-17½ 19-20	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Míchané obiloviny (rýže + obiloviny)	250 g 375 g	900 W	17½-18½ 20-21	5	Přidejte 400 ml studené vody.
Těstoviny	250 g	900 W	11-12	5	Přidejte 1000 ml teplé vody.

CZ

Pokyny pro přípravu pokrmů z čerstvé zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z varného skla s víkem. Přidejte 30-45 ml studené vody (2-3 pol. lžíce) na každých 250 g (pokud není doporučeno jiné množství vody - viz tabulka). Vařte zakryté po minimální dobu - viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku. Během vaření a po něm jednou zamíchejte. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Nádobu zakryjte a nechte 3 minuty odstát.

Tip: Čerstvou zeleninu nakrájejte na stejně velké kousky. Čím menší kousky budou, tím rychleji se uvaří.

Veškerá čerstvá zelenina by se měla vařit při plném mikrovlnném výkonu (900 W).

Potravina	Porce	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Brokolice	250 g 500 g	4½-5 7-7½	3	Připravte stejně velké růžice. Stonky srovnejte směrem ke středu.
Růžičková kapusta	250 g 500 g	6-6½ 9-9½	3	Přidejte 60-75 ml (5-6 polévkových lžic) vody.
Mrkev	250 g 500 g	4½-5 8-8½	3	Mrkev nakrájejte na stejně velké plátky.
Květák	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Připravte stejně velké růžice. Velké růžice rozpůlte. Stonky upravte směrem do středu.
Cuketa	250 g 500 g	3-3½ 7-7½	3	Cuketu nakrájejte na plátky. Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody nebo oříšek másla. Vařte, dokud nezměkne.
Lilek	250 g 500 g	3½-4 6-6½	3	Lilky nakrájejte na malé plátky a pokapejte je 1 lžící citrónové šťávy.
Pórek	250 g 500 g	4-4½ 7½-8	3	Pórek nakrájejte na silné proužky.
Žampióny	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Malé žampióny připravujte vcelku, větší nakrájené na plátky. Nepřidávejte vodu. Pokapejte citrónovou šťávou. Osolte a opepřete. Před podáváním sceďte.
Cibule	250 g 500 g	5-5½ 8-8½	3	Cibuli nakrájejte na plátky nebo na půlky. Přidejte pouze 15 ml (1 polévkovou lžíci) vody.
Paprika	250 g 500 g	4½-5 7-8½	3	Papriku nakrájejte na malé plátky.
Brambory	250 g 500 g	4½-5 7½-8½	3	Oloupané brambory zvažte a nakrájejte je na půlky nebo čtvrtky podobné velikosti.
Řepa	250 g 500 g	5½-6 8½-9	3	Řepu nakrájejte na kostičky.

OHŘEV

Mikrovlnná trouba ohřeje pokrm ve zlomku času, který by byl potřeba k ohřátí v běžné troubě.
Výkonové stupně a doby ohřevu v následující tabulce použijte jako orientační pokyny. Při stanovení dob uvedených v tabulce byly uvažovány tekutiny o pokojové teplotě přibližně +18 až +20°C anebo chlazené potraviny o teplotě přibližně +5 až +7°C.

Uspořádání a zakrytí

Neohřívejte velké kusy, například kýtu. Mají sklon k převaření a vysušení ještě předtím, než se ohřeje jejich střed. Při ohřívání menších kousků dosáhnete lepšího výsledku.

Výkonové stupně a míchání

Některé potraviny lze ohřívat při nastavení na výkon 900 W, zatímco některé musejí být ohřívány při výkonu 600 W, 450 W nebo dokonce 300 W.
Pokyny naleznete v tabulce.
Obecně je lepší ohřívat potraviny a pokrmy při nastavení na nižší výkonový stupeň v případě, že je potravina křehká, je jí mnoho nebo je pravděpodobné, že se rychle zahřeje (například plněné koláčky).
Pro dosažení nejlepších výsledků ohřevu pokrm dobře míchejte anebo otáčejte. Je-li to možné, před podáváním znovu zamíchejte.

Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba míchat pokrm před ohříváním, během ohřívání i po něm. Během doby odstavení ponechte pokrm v mikrovlnné troubě. Doporučujeme do tekutin vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku. Vyhněte se přehřátí (a tedy znehodnocení) pokrmů a potravin. Je lepší nastavit dobu vaření na nižší hodnotu a v případě potřeby ji prodloužit.

Doby ohřevu a odstavení

Při prvním ohřívání potraviny je pro pozdější potřebu vhodné poznamenat si dobu potřebnou k ohřátí.
Vždy se ujistěte, zda je ohřívaná potravina všude horká.
Po ohřevu ji krátce odstavte, aby se vyrovnala teplota. Doporučená doba odstavení po ohřevu je 2 až 4 minuty, pokud není v tabulce doporučeno jinak.
Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Další informace jsou uvedeny také v kapitole popisující bezpečnostní opatření.

OHŘEV TEKUTIN

Vždy dodržujte dobu odstavení alespoň 20 sekund po vypnutí trouby, aby mohlo dojít k vyrovnání teploty. Při ohřívání v případě potřeby tekutinu míchejte a VŽDY ji zamíchejte po ohřátí. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba do nápojů vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku a nápoje míchat před ohříváním, během ohřívání a po něm.

CZ

OHØEV DÌTSKÉ VÝŽIVY

DĚTSKÁ VÝŽIVA:
Vyklopte výživu do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte! Před podáváním nechte 2 až 3 minuty odstát. Znovu zamíchejte a zkontrolujte teplotu. Doporučená teplota podávání: mezi 30 až 40°C.

KOJENECKÉ MLÉKO:
Mléko nalijte do sterilizované skleněné láhve. Ohřívejte nezakryté. Nikdy neohřívejte dětskou láhev s nasazenou savičkou, protože láhev by mohla při přehřátí explodovat. Před odstavením dobře protřepejte a před podáváním znovu protřepejte! Vždy zkontrolujte teplotu kojeneckého mléka nebo dětské výživy, než je dítěti podáte. Doporučená teplota podávání: přibližně 37°C.

POZNÁMKA:
Především dětskou výživu je třeba před podáváním pečlivě zkontrolovat, abyste předešli popáleninám. Výkonové stupně a doby uvedené v následující tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Ohřev dětské výživy a kojeneckého mléka

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Potravina	Porce	Výkon	Doba	Doba odstavení (min)	Pokyny
Dětská výživa (zelenina + maso)	190 g	600 W	30 s	2-3	Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.
Dětská kaše (obilovina + mléko + ovoce)	190 g	600 W	20 s	2-3	Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.
Kojenecké mléko	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 1 min 10 s až 1 min 20 s	2-3	Dobře zamíchejte nebo protřepejte a nalijte do sterilizované skleněné láhve. Postavte do středu otočného talíře. Vařte nezakryté. Dobře protřepejte a nechte alespoň 2 minuty odstát. Před podáváním dobře protřepejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.

Ohřev tekutin a potravin

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Potravina	Porce	Výkon	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Nápoje (káva, čaj, voda)	150 ml (1 šálek) 300 ml (2 šálky) 450 ml (3 šálky) 600 ml (4 šálky)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Nalijte do keramických šálků a ohřívejte nezakryté. 1 šálek uprostřed, 2 šálky proti sobě a další 3 šálky postavte do kruhu. Během doby odstavení je ponechte v mikrovlnné troubě a dobře zamíchejte.
Polévka (chlazená)	250 g 500 g	900 W	2½-3 4-4½	2-3	Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři nebo hluboké keramické míse. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Znovu zamíchejte před podáváním.
Dušený pokrm (chlazený)	350 g	600 W	5-6	2-3	Vložte dušený pokrm do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním.
Těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	4½-5½	3	Těstoviny (např. špagety nebo nudle) dejte na mělký keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Před podáváním zamíchejte.
Plněné těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	5-6	3	Plněné těstoviny (např. ravioli, tortellini) dejte do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním.
Pokrm na talíři (chlazený)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Pokrm tvořený 2-3 chlazenými složkami umístěte na keramickou misku. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby.

ROZMRAZOVÁNÍ

Mikrovlny představují vynikající způsob, jak rozmrazit zmražené potraviny. Mikrovlny mražené potraviny šetrně a v krátké době rozmrazí.
Mražená drůbež musí být před vařením důkladně rozmrazena. Odstraňte všechny kovové sponky a vyjměte veškeré obaly, aby mohla tekutina odtéci.
Vložte mraženou potravinu do nádoby bez poklice. V polovině rozmrazování obraťte, sceďte všechny tekutiny a co nejdříve odstraňte všechny drůbky. Občas potravinu zkontrolujte a ujistěte se, že není zahřátá.
Pokud se menší a tenčí části mražené potraviny začnou zahřívat, je možné je během rozmrazování chránit zabalením do velmi malých proužků alobalu.
Pokud by se drůbež začala na povrchu zahřívat, zastavte rozmrazování a nechte 20 minut odstát. Pak teprve pokračujte v rozmrazování.
Ryby, maso a drůbež nechte odstát, aby se mohlo rozmrazování dokončit. Doba odstavení pro úplné rozmrazení se liší podle množství potraviny. Údaje naleznete v následující tabulce.

Tip: Rozmrazování bude rovnoměrnější, pokud budete rozmrazovat menší kousky masa, spíše než větší kýty.

Při rozmrazování mražených potravin o teplotě -18 až -20 °C použijte jako orientaci tuto tabulku.

Všechny mražené potraviny by měly být rozmrazovány při rozmrazovacím výkonovém stupni (180 W).

Potravina	Porce	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Maso				
Mleté maso	500 g	13-15	15-30	Maso položte na mělký keramický talíř. Tenčí okraje chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Vepřové steaky	250 g	7-8		
Drůbež				
Kuřecí kousky	500 g (2 ks)	14-15	15-60	Nejprve položte kuřecí kousky kůží dolů, celé kuře položte prsíčky na mělký keramický talíř. Tenčí části, například konce stehen a křídla, chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Celé kuře	1200 g	32-34		
Ryby				
Rybí filety	200 g	6-7	10-25	Mraženou rybu položte doprostřed mělkého keramického talíře. Tenčí části zasuňte pod silnější části. Úzké konce ryby chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Celé ryby	400 g	11-13		
Ovoce				
Bobulovité ovoce	250 g	6-7	5-10	Ovoce rozložte na mělkou kulatou skleněnou misku (o velkém průměru).
Chléb				
Veky (každá o hmotnosti asi 50 g)	2 ks 4 ks	1-1½ 2½-3	5-10	Veky uspořádejte do kruhu, chléb vodorovně (jako věž) na kuchyňský papír položený na střed otočného talíře. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Toasty nebo sendviče	250 g	4½-5		

GRILOVÁNÍ

Topné grilovací těleso je umístěno pod stropem prostoru trouby. Je v činnosti, když jsou zavřená dvířka a otočný talíř se otáčí. Otáčení talíře zajišťuje rovnoměrnější opečení potraviny. Předehřátím grilu po dobu 4 minut docílíte rychlejšího opečení potraviny.

Nádobí vhodné pro grilování:
Mělo by být ohnivzdorné a může obsahovat kov. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

Potraviny vhodné ke grilování:
Kotlety, párky, steaky, hamburgery, plátky šunky a slaniny, tenké porce ryb, sendviče a všechny druhy toastů s oblohou.

DŮLEŽITÁ POZNÁMKA:
Vždy, když používáte pouze režim grilování, zkontrolujte, zda je topné grilovací těleso pod stropem ve vodorovné poloze, a nikoli ve svislé poloze na zadní stěně trouby. Nezapomeňte, že potraviny je nutné položit na vysoký rošt (pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení).

MIKROVLNNNÝ OHŘEV + GRIL

Tento režim vaření kombinuje vyzařované teplo grilu s rychlostí mikrovlnného vaření. Je v činnosti, jen když jsou zavřená dvířka a otočný talíř se otáčí. Díky otáčení otočného talíře se potravina rovnoměrně opeče. Tento model trouby nabízí tři kombinované režimy: 600 W + gril, 450 W + gril a 300 W + gril.

Nádobí pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním
Používejte nádobí, kterým mohou mikrovlny proniknout. Nádobí by mělo být ohnivzdorné. V kombinovaném režimu vaření nepoužívejte kovové nádobí. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

Potraviny vhodné pro vaření v kombinovaném režimu mikrovlnného ohřevu a grilování:
Mezi potraviny vhodné pro kombinovaný režim vaření patří všechny druhy vařených pokrmů, které je třeba ohřát a opéci (například zapékané těstoviny) a také potraviny vyžadující krátkou dobu pro opečení povrchu. Tento režim je také možné použít pro silné porce potravin, kterým prospívá opečený a křupavý povrch (například kuřecí kousky, které se v polovině doby vaření otočí). Podrobné informace naleznete v tabulce pro grilování.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:
Vždy, když používáte kombinovaný režim (mikrovlnný ohřev + grilování), zkontrolujte, zda je topné grilovací těleso pod stropem ve vodorovné poloze, a nikoli ve svislé poloze na zadní stěně trouby. Potraviny je nutné položit na vysoký rošt (pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení). Jinak je třeba je položit přímo na otočný talíř. Pokyny si prosím vyhledejte v následující tabulce. Pokud má být pokrm opečený z obou stran, je třeba jej otočit.

CZ

Pokyny pro přípravu čerstvých pokrmů

Předehřívejte gril 3 minuty pomocí funkce grilování.

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro grilování.

Čerstvé potraviny	Porce	Výkon	1. Doba opékání jedné strany (min)	2. Doba opékání druhé strany (min)	Pokyny
Toastové plátky	4 ks (každý po 25 g)	Pouze gril	5-6	3-4	Položte toastové plátky vedle sebe na rošt.
Grilovaná rajčata	400 g (4 ks)	300 W +Gril	7½-8½	-	Rajčata rozkrojte na poloviny. Navrch položte sýr. Uspořádejte je do kruhu na mělkou skleněnou pyrexovou nádobu. Uložte na vysoký rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
Toast se sýrem a rajčaty	4 ks (300 g)	300 W +Gril	5½-6½	-	Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou na vysoký rošt. Dejte rošt na kovový smaltovaný podnos. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
Havajské toasty (šunka, ananas, sýrové plátky)	4 ks (500 g)	450 W +Gril	6½-7½	-	Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou na vysoký rošt. Dejte rošt na kovový smaltovaný podnos. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
Brambory ve slupce	2×200 g 2×400 g	600 W +Gril	5-6 8½-9½	3-4 5-6	Brambory rozkrojte na poloviny. Položte 2 brambory naproti sobě, 4 brambory do kruhu na vysoký rošt. Nechte 3 až 5 minut odstát.
Gratinova né brambory / zelenina (chlazené)	800 g	600 W +Gril	16-17	-	Vložte zapékané suroviny do velké čtverhranné skleněné pyrexové mísy. Položte ji na nízký rošt. Po upečení nechte 2 až 3 minuty odstát.
Lasagne (chlazené)	800 g	600 W +Gril	17-18	-	Vložte zapékané suroviny do velké čtverhranné skleněné pyrexové mísy. Položte ji na nízký rošt. Po upečení nechte 2 až 3 minuty odstát.
Pečená jablka	4 jablka (asi 800 g)	300 W +Gril	13-15	-	Vykrájejte jádřince a naplňte jablka hrozinkami a džemem. Ozdobte mandlovými plátky. Uspořádejte do kruhu na mělkou pyrexovou misku. Položte misku přímo na nízký rošt.
Kuřecí kousky	500 g (2 kusy) 800 g (4 ks)	300 W +Gril	10-11 12-13	9-10 11-12	Kuřecí kousky potřete olejem a kořením. Položte je do kruhu na vysoký rošt. Položte jeden kuřecí kousek mimo střed roštu. Dejte rošt na kovový smaltovaný podnos. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
Jehněčí plátky (střední)	500 g (4-5 ks)	Pouze gril	12-14	10-12	Potřete jehněčí plátky olejem a kořením. Položte je do kruhu na vysoký rošt. Dejte rošt na kovový smaltovaný podnos. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.
Vepřové steaky	650 g (4 ks)	Mikrovlny + gril	300 W + gril 13-14	Pouze gril 9-10	Potřete vepřové steaky olejem a kořením. Položte je do kruhu na vysoký rošt. Dejte rošt na kovový smaltovaný podnos. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.
Pečené ryby	650 g (2 kusy)	300 W +Gril	10-11	9-10	Celou rybu potřete olejem a přidejte bylinky a koření. Dvě ryby položte vedle sebe (hlavy vedle ocasů), na vysoký rošt. Dejte rošt na kovový smaltovaný podnos. Nechte 2 až 3 minuty odstát.

Pokyny pro grilování mražených potravin

Pokud není uvedeno jinak, předehřívejte gril 3 minuty pomocí funkce grilování.

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro grilování.

Potravina	Porce	Výkon	Doba (min)	Pokyny
Karbanátek (mražený, nepředpečený)	2 kusy (125 g) 4 kusy (250 g)	450 W + grill	5-6 8-9	Položte syrové karbanátky do kruhu na vysoký rošt. Obrat'te je po 3,½ min (125 g) a po 5 min (250 g). Vložte karbanátek do housek.
Hamburger, cheeseburger (sýrový burger) apod. (hotový, připravovaný v housce)	2 kusy (300 g)	600 W + grill, bez předehřívání!	5-6	Mražené karbanátky položte vedle sebe do ohnivzdorné nádoby. Položte plochou nádobu přímo na otočný talíř. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
Zapékání (zelenina nebo brambory)	400 g	450 W + gril	14-16	Vložte zapékané mražené suroviny do okrouhlé skleněné pyrexové mísy. Položte mísu na vysoký rošt. Po upečení nechte 2 až 3 minuty odstát.
Zapékaná ryba	400 g	450 W + gril	20-22	Vložte mraženou zapékanou rybu do malé ploché čtverhranné skleněné pyrexové mísy. Položte ji na nízký rošt. Po upečení nechte 2 až 3 minuty odstát.

HORKOVZDUŠNÝ OHŘEV

Režim horkovzdušného ohřevu umožňuje přípravu pokrmů stejným způsobem jako v tradiční troubě.
Topné těleso a ventilátor jsou umístěny na zadní stěně trouby tak, aby horký vzduch cirkuloval.

Nádobí pro horkovzdušný ohřev:
Při vaření pouze v horkovzdušném režimu je možné do mikrovlnné trouby použít veškeré nádobí vhodné do běžné trouby.

Potraviny vhodné pro horkovzdušný ohřev:
Pro tento režim se hodí potraviny obsahující pečivo (buchty, koláče apod.)

MIKROVLNY + HORKOVZDUŠNÝ REŽIM

Tento režim kombinuje působení mikrovlnné energie s horkým vzduchem. Tím se zkracuje doba přípravy a pokrm získává křupavou opečenou kůrku.
Horkovzdušné vaření je tradiční a dobře známý způsob přípravy pokrmů v troubě s horkým vzduchem, cirkulujícím pomocí větráku na zadní stěně trouby.

Nádobí pro vaření pomocí kombinace mikrovlnného a horkovzdušného ohřevu:
Mělo by být také žáruvzdorné (jako je sklo, keramika nebo porcelán bez kovového zdobení), obdobně jako nádobí uvedené pro mikrovlnné vaření + grilování.

Potraviny vhodné pro mikrovlnné + horkovzdušné vaření.
Všechny druhy masa a drůbeže, také dušené a zapékané pokrmy, piškotové moučníky, koláče a drobenkové koláče, pečená zelenina, vdolky a chléb.

Pokyny pro horkovzdušnou přípravu čerstvých potravin, například koláčů, pizzy a masa

Horkovzdušný režim zahajte předehřátím trouby pomocí funkce předehřívání na požadovanou teplotu.
Orientačně používejte pro horkovzdušné vaření výkon a dobu vaření uvedené v této tabulce.

Čerstvé potraviny	Porce	Výkon	1. Doba opékání jedné strany (min)	2. Doba opékání druhé strany (min)	Pokyny
KOLÁČ					
Koláč na pečení (předpečený a chlazený)	200 g 400 g	300 W + 180°C	6-7 10-11	-	Položte pečicí papír s koláčem na vysoký rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
PIZZA					
Mražená pizza (hotová)	300-400 g	600 W + 220°C	6-7	-	Pizzu položte na vysoký rošt. Po upečení nechte 2 až 3 minuty odstát.
MASO					
Hovězí nebo jehněčí pečeně (střední)	1200-1300 g	1. strana: 600 W + 160°C 2. strana: 600 W + Gril	20-22	13-15	Hovězí či jehněčí pečeni potřete olejem a okořeňte solí, pepřem a paprikou. Položte na nízký rošt, nejprve tučnou stranou dolů. Dejte rošt na kovový smaltovaný podnos. Po upečení zabalte pečeni do alobalu a nechte 10 až 15 minut odstát.
Pečené kuře	900 g 1300 g	450 W + 250°C.	14-16 18-20	12-14 14-16	Kuře potřete olejem a kořením. Nejprve kuře položte prsíčky dolů, potom otočte a položte na nízký rošt. Dejte rošt na kovový smaltovaný podnos. Nechte 5 minut odležet.

CZ

Pokyny pro horkovzdušnou přípravu čerstvých potravin, například vek, chlebů a dortů

Horkovzdušný režim zahajte předehřátím pomocí funkce automatické předehřívání na požadovanou teplotu (pokud postup nedoporučuje předehřátí vynechat - viz tabulka).

Orientačně používejte pro horkovzdušné vaření výkon a dobu vaření uvedené v této tabulce.

Potravina	Porce	Výkon	Doba (min)	Pokyny
VEKY				
Veky (předpečené)	each ca. 4-6 ks (asi po 50 g)	Pouze horkovzdušný režim, 180°C	3-4	Položte veky do kruhu na nízký rošt. Při vyjímání z trouby použijte chňapky! Nechte 2 až 3 minuty odstát.
Veky (předpečené)	each ca. 4-6 ks (asi po 50 g)	100 W + 200°C	7-8	Položte veky do kruhu na nízký rošt. Při vyjímání z trouby použijte chňapky! Nechte 2 až 3 minuty odstát.
Veky (chlazené čerstvé kynuté těsto)	200 g (4 ks) 400 g (8 ks)	180 W + 220°C	10-11 15-16	Uspořádejte veky do kruhu na nízký rošt. Při vyjímání z trouby použijte chňapky! Nechte 2 až 3 minuty odstát.
CHLÉB				
Česnekový chléb (předpečený a chlazený)	200 g (1 kus)	180 W + 220°C	7-8	Položte mraženou bagetu na pečicí papír na vysoký rošt. Při vyjímání z trouby použijte chňapky! Po upečení nechte 2 až 3 minuty odstát.
Bílý pšeničný chléb (čerstvé kynuté těsto)	750 g	+180 W + 220°C bez předehřívání!	21-23	Vložte čerstvé těsto do malé čtverhranné formy z černého kovu (o délce 25 cm). Podélně nařízněte. Položte chléb na nízký rošt. Nechte 5 až 10 minut odstát.
Tmavý pšeničnožitný chléb (čerstvé těsto s kváskem a kvasnicemi)	750 g	180 W + 220°C bez předehřívání!	28-30	Vložte čerstvé těsto do malé čtverhranné formy z černého kovu (o délce 25 cm). Podélně nařízněte. Položte chléb na nízký rošt. Nechte 5 až 10 minut odstát.
BÁBOVKA				
Mramorovaná bábovka; (máslový koláč)	500 g	180 W + 220°C	19-21	Vložte čerstvé těsto do malé okrouhlé formy z varného skla (o průměru 18 cm). Položte bábovku na nízký rošt. Nechte 5 až 10 minut odstát.
Holandský máslový koláč	800 g	180 W + 220°C	22-23	Čerstvé těsto vložte do čtverhranné formy z varného skla (o délce 28 cm). Položte bábovku na nízký rošt. Nechte 5 až 10 minut odstát.
Piškotový dort	250 g	220°C + 180 W	11-13	Vložte čerstvé těsto do malé okrouhlé formy z varného skla (o průměru 18 cm). Položte bábovku na nízký rošt. Nechte 5 až 10 minut odstát.
Korpus na ovocný koláč (máslový koláč)	400 g	220°C + 180 W	17-18	Použijte plochou okrouhlou formu z varného skla (o průměru 25 cm). Na dno dejte pečicí papír a těsto nalijte do formy. Položte koláč na nízký rošt. Po odstátí po dobu 20-30 minut ozdobte koláč ovocem a polevou.
Čerstvé pečivo (kynuté těsto s náplní)	250 g (5 ks)	100 W + 200°C	11-12	Pečivo z kynutého těsta položte do kruhu na pečicí papír na nízký rošt. Střed nechte volný. Při vyjímání z trouby použijte chňapky! Nechte 2 až 3 minuty odstát.
Muffiny	400 g (6 ks)	180 W + 200°C	14-16	Těsto nalijte do černé kovové formy na muffiny. Položte muffiny na nízký rošt. Při vyjímání z trouby použijte chňapky! Nechte 5 minut odležet.
Oříškové sušenky	650 g	180 W + 200°C	20-22	Nalijte těsto do čtverhranné formy z varného skla. Položte oříškové sušenky na nízký rošt. Při vyjímání z trouby použijte chňapky! Nechte 5 až 10 minut odstát.

Pokyny pro horkovzdušnou přípravu čerstvých potravin, například vek, chlebů a dortů

Horkovzdušný režim zahajte předehřátím pomocí funkce automatické předehřívání na požadovanou teplotu (pokud postup nedoporučuje předehřátí vynechat - viz tabulka).

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro pečení.

Potravina	Porce	Výkon	Doba (min)	Pokyny
Veky (předpečené)	each ca.6 ks (asi po 50 g)	180 W + 200°C	6-7	Uspořádejte veky do kruhu na nízkém roštu. Nechte 2 až 5 minut odstát.
Veky (předpečené)	each ca.6 ks (asi po 50 g)	180 W + 200°C	6½-7½	Uspořádejte veky do kruhu na nízkém roštu. Nechte 2 až 5 minut odstát.
Croissanty (předpečené)	4 ks (asi po 50 g)	180 W + 200°C	4-5	Položte croissanty na nízký rošt. Po upečení nechte 2 až 3 minuty odstát.
Bagety nebo česnekový chléb (předpečené)	200-250 g (1 ks)	180 W + 200°C	9-10	Položte mraženou bagetu na pečicí papír na nízký rošt. Po upečení nechte 2 až 3 minuty odstát.
Bagety s oblohou (např. rajčata, sýr, šunka apod.)	250 g (2 kusy)	450 W + 200°C	6-7	Položte 2 mražené bagety vedle sebe na nízký rošt. Po upečení nechte 2 až 3 minuty odstát.
Koláč (předpečený s ovocnou náplní)	400-500 g	180 W + 180°C, bez předehřívání!	8-10	Položte koláč na pečicí papír. Malý koláč položte na nízký rošt, koláč o velkém průměru na vysoký rošt. Po upečení nechte 15 až 30 minut odležet. Tip: Ponechte koláč odležet v troubě a podávejte teplý.
Pečivo z listového těsta (čerstvé těsto s náplní)	250 g (5-6 ks)	180 W + 220°C	10-11	Pečivo položte na pečicí papír na vysoký rošt. Po upečení nechte 2 až 3 minuty odstát.

Pokyny pro horkovzdušnou přípravu mražené pizzy, těstovin, hranolků a nugetů

Horkovzdušný režim zahajte předehřátím pomocí funkce automatické předehřívání na požadovanou teplotu (pokud postup nedoporučuje předehřátí vynechat - viz tabulka).

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro pečení.

Potravina	Porce	Výkon	Doba (min)	Pokyny
Pizza (předpečená)	300-400 g	600 W + 250°C	12-14	Pizzu položte na nízký rošt. Po upečení nechte 2 až 3 minuty odstát.
2 bagety s oblohou (předpečené)	2×125 g	300 W + 220°C	10-12	Dvě bagety položte na vysoký rošt. Po upečení nechte 2 až 3 minuty odstát.
Lasagne Canneloni	400 g	450 W + 200°C	20-22	Vložte do vhodné skleněné pyrexové nádoby nebo ponechte v původním obalu (zkontrolujte, zda je vhodný pro mikrovlnné trouby a snáší zahřívání v troubě). Položte mražené lasagne na nízký rošt. Po upečení nechte 2 až 3 minuty odstát.
Zapékané těstoviny (makaróny, tortellini)	400 g	450 W + 200°C	18-20	Vložte do vhodné skleněné pyrexové nádoby nebo ponechte v původním obalu (zkontrolujte, zda je vhodný pro mikrovlnné trouby a snáší zahřívání v troubě). Položte mražené zapékané těstoviny na nízký rošt. Po upečení nechte 2 až 3 minuty odstát.
Krokety (pokrmy z brambor)	500 g	180 W + 250°C	16-18	Položte krokety na nízký rošt. Po upečení nechte 1 až 2 minuty odstát.

Pokyny pro přípravu pokrmů (pokračování)

SPECIÁLNÍ RADY

ROZPOUŠTĚNÍ MÁSLA
Vložte 50 g másla do malé hluboké skleněné nádoby. Zakryjte plastovým víkem. Zahřívejte 30 až 40 sekund při výkonu 900 W, dokud se máslo nerozpustí.

ROZPOUŠTĚNÍ ČOKOLÁDY
Vložte 100 g čokolády do malé hluboké skleněné nádoby.
Zahřívejte 3 až 5 minut při výkonu 450 W, dokud se čokoláda nerozpustí.
Během rozpouštění jednou či dvakrát zamíchejte. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

ROZPOUŠTĚNÍ KRYSTALIZOVANÉHO MEDU
Vložte 20 g krystalizovaného medu do malé hluboké skleněné nádoby.
Zahřívejte 20 až 30 sekund při výkonu 300 W, dokud se med nerozpustí.

ROZPOUŠTĚNÍ ŽELATINY
Vložte suché plátky želatiny (10 g) na 5 minut do studené vody.
Odkapanou želatinu vložte do malé skleněné pyrexové mísy.
Zahřívejte po dobu 1 minuty při výkonu 300 W.
Po rozpuštění zamíchejte.

PŘÍPRAVA POLEVY (NA DORTY A KOLÁČE)
Smíchejte instantní polevu (asi 14 g) se 40 g cukru a 250 ml studené vody.
Vařte nezakryté ve skleněné pyrexové míse 3½ až 4½ minuty při výkonu 900 W, dokud není poleva průhledná. Během vaření dvakrát zamíchejte.

VAŘENÍ MARMELÁDY
Vložte 600 g ovoce (například směs bobulovitých plodů) do skleněné pyrexové mísy vhodné velikosti s víkem. Přidejte 300 g cukru pro konzervaci a dobře zamíchejte.
Vařte nezakryté po dobu 10 až 12 minut při výkonu 900 W.
Během vaření několikrát zamíchejte. Vylijte přímo do malých skleniček na marmeládu se šroubovacími víčky. Nechte odstát na víčku po dobu 5 minut.

VAŘENÍ PUDINKU
Smíchejte pudinkový prášek a mléko (500 ml) podle pokynů výrobce a dobře zamíchejte. Použijte skleněnou pyrexovou mísu vhodné velikosti s víkem. Vařte zakryté 6½ až 7½ minuty při výkonu 900 W.
Během vaření několikrát důkladně zamíchejte.

OPÉKÁNÍ MANDLOVÝCH PLÁTKŮ
Rovnoměrně rozprostřete 30 g plátků mandlí na středně velký keramický talíř.
Během opékání několikrát promíchejte, opékejte 3½ až 4½ minuty při výkonu 600 W.
Nechte v troubě 2 až 3 minuty odstát. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

Čištění mikrovlnné trouby

Následující součásti trouby by měly být pravidelně čištěny, aby nedošlo k usazení částeček potravin a tuků:

- ***Vnitřní a vnější povrchy,***
- ***dvířka s těsněním dvířek,***
- ***otočný talíř a otočné kruhy.***

 **VŽDY** zajistěte, aby bylo těsnění dvířek čisté a dvířka správně zavřená.

 Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo funkci přístroje a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

1. Vnější plochy očistěte měkkým hadříkem a teplou mýdlovou vodou. Opláchněte a osušte.
2. Skvrny nebo cákance na vnitřních površích nebo na otočném kruhu odstraňte hadříkem namočeným v mýdlové vodě. Opláchněte a osušte.
3. Ztvrdlé částečky potravin a nepříjemný zápach odstraníte takto: položte na otočný talíř šálek zředěné citrónové šťávy a deset minut zahřívejte na maximální výkon.
4. Kdykoli je třeba, můžete talíř mýt v myčce.

 **NELIJTE** vodu do ventilačních otvorů. **NIKDY** nepoužívejte žádná brusná čistidla ani chemická rozpouštědla. Při čištění těsnění dvířek věnujte zvláštní pozornost tomu, aby se částečky:
- neakumulovaly,
- nebránily správnému zavírání dvířek.

 Vnitřní prostor mikrovlnné trouby čistěte ihned po každém použití pomocí slabého roztoku čisticího prostředku. Před čištěním však nechte troubu vychladnout, aby nedošlo ke zranění.

 V pokynech kuchyňských sporáků a trub by mělo být uvedeno, že byste neměli používat parní čistič.

Skladování a opravy mikrovlnné trouby

Při skladování trouby nebo jejím odevzdání do servisu je třeba dodržet několik jednoduchých bezpečnostních opatření.

Trouba se nesmí používat v případě, že jsou poškozena dvířka nebo těsnění dvířek:

- ***Prasklý závěs***
- ***Poškozené těsnění***
- ***Zkroucený nebo prohnutý plášť' trouby***

Opravu musí provádět pouze kvalifikovaný technik, zaměřený na opravy mikrovlnných trub.



NIKDY nesnímejte vnější plášť' trouby. Má-li trouba poruchu a je třeba ji opravit anebo máte pochybnosti o jejím stavu:

- odpojte ji z elektrické zásuvky,
- obrať'te se na nejbližší poprodejní servis.



Chcete-li troubu dočasně uskladnit, zvolte suché bezprašné místo.

- **Důvod:** Prach a vlhkost mohou negativně ovlivnit funkční součásti trouby.

Czech Republic



Správná likvidace tohoto produktu
(Zničení elektrického a elektronického zařízení)

Tato značka zobrazená na produktu nebo v dokumentaci znamená, že by neměl být používán s jinými domácími zařízeními po skončení svého funkčního období. Aby se zabránilo možnému znečištění životního prostředí nebo zranění člověka díky nekontrolovanému zničení, oddělte je prosíme od dalších typů odpadů a recyklujte je zodpovědně k podpoře opětovného využití hmotných zdrojů.

Členové domácnosti by měli kontaktovat jak prodejce, u něhož produkt zakoupili, tak místní vládní kancelář, ohledně podrobností, kde a jak můžete tento výrobek bezpečně vzhledem k životnímu prostředí recyklovat.

Obchodníci by měli kontaktovat své dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky koupě. Tento výrobek by se neměl míchat s jinými komerčními produkty, určenými k likvidaci.

Technické údaje

CZ

Společnost SAMSUNG se stále snaží vylepšovat své výrobky. Jak technické údaje, tak tyto pokyny pro uživatele proto mohou být změněny bez předchozího upozornění.

V souladu s obecným předpisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM jako distributor potvrzujeme, že trouby Samsung CE137N / CE137NM / CE137NE / CE137NEM odpovídají níže uvedeným technologickým parametrům.

Zdroj napájení	230 V ~ 50 Hz AC
Spotřeba energie Maximální výkon Mikrovlnný režim Gril (topné těleso) Horkovzdušný režim (topné těleso)	 3100 W 1400 W 1300 W Max. 1700 W
Příkon	100 W / 900 W - 6 stupňů (IEC-705)
Provozní frekvence	2450 MHz
Rozměry (Š × H × V) Vnější Vnitřní prostor trouby	 556 × 578 × 324 mm 375 × 392 × 251 mm
Objem	1,3 Cubic feet
Hmotnost Čistá	 Přibližně 24 kg
Úroveň hluku	42 dBA



Pokud máte otázky týkající se výrobků Samsung,
kontaktujte středisko Samsung pro péči o zákazníky.

Tel : 844 000 844
www.samsung.com/cz

Distributor pro Českou republiku:
Samsung Zrt., česka organizační složka Vyskočilova 4, 14000 Praha 4